

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова /Л.И.Попова/



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Бобко Лариса Анатольевна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ.01.

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

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основа формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

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

- 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.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **72 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки - **48 ч.**;

самостоятельной работы - **24 ч.**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72 ч.
Учебная нагрузка (всего)	48 ч.
Самостоятельная работа (всего)	24 ч.
Подготовка к семинару. Написание философского сочинения, докладов, конспектов. Подготовка сообщений. Проведение исследования. Выполнение тестов и заданий.	
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8 семестр		72/0(24)	
Раздел 1 История философии			24/0(6)	
Тема 1.1 Философия, её роль в обществе		Содержание учебного материала		OK 01-OK09
	1	Философия и её роль в жизни общества и человека. Возникновение философии. Истоки философии. Философия и мировоззрение	2	
Тема 1.2 Философия, её предмет и функции		Содержание учебного материала		
	2	Предмет философии. Основные функции философии. Основной вопрос философии.	2	
Тема 1.3 Философия Древней Индии и Китая		Содержание учебного материала		
	3	Основные понятия. Конфуцианство. Даосизм. Общие понятия. Основные школы. Буддизм.	2	
Тема 1.4 Философия Античного мира		Содержание учебного материала		
	4	Понятия и периоды. Сократ. Платон. Аристотель. Школы. Неоплатонизм.	2	
Тема 1.5 Философия Средневековья и эпохи Возрождения		Содержание учебного материала		
	5	Основные черты. Августин Аврелий. Фома Аквинский. Основные черты и направление философии Возрождения.	2	
Тема 1.6 Философия Нового времени (17-18 вв.)		Содержание учебного материала		OK 01-OK09
	6	Основные черты. Р.Декарт. Ф.Бэкон. Просвещение.	2	
Тема 1.7 Немецкая классическая философия. Западноевропейский иррационализм		Содержание учебного материала		
	7	И. Кант, Г. Гегель, К.Маркс, Ф.Энгельс. «Философия жизни».Фрейдизм. Экзистенциализм.	2	
Тема 1.8 Развитие		Содержание учебного материала		

русской философии	8	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	<i>OK 01-OK09</i>
	9	Семинар «История философских учений»	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к семинару по теме: «История философских учений»	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка материалов и написание докладов по теме «О жизни и творчестве представителей философской мысли»	2	
		Самостоятельная работа		
	Подготовка материалов и написание докладов по теме «Основные направления современной философии»	2		
Раздел 2 Основы философского учения о бытии.			6/0(2)	
Тема 2.1 Философская онтология.		Содержание учебного материала		<i>OK 01-OK09</i>
	10	Бытие как философская проблема. Концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Материя и её атрибуты. Специфика человеческого бытия. Диалектическая концепция развития.	2	
Тема 2.2 Проблема сознания в философии.		Содержание учебного материала		
	11	Бытие и сознание. Знание, сознание, самосознание, сущность мышления. Язык и мышление.	2	
		Самостоятельная работа		
	Выполнение тестов и заданий по разделу «Основы философского учения о бытии»	2		
Раздел 3 Философия познания.			10/0(4)	
Тема 3.1 Познание, его		Содержание учебного материала		

формы и уровни.	12	Познание как предмет философского анализа. Структура и формы познания. Практика – основа, движущая сила и цель познания. Рациональное и иррациональное в познании. Проблема истины.	2	<i>OK 01-OK09</i>
Тема 3.2 Научная, философская, религиозная картины мира.		Содержание учебного материала		
	13	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	
Тема 3.3 Роль науки в жизни человека и общества.		Содержание учебного материала		
	14	Научное познание и роль науки. Философия науки. Структура, методы и формы научного познания. Социальные функции науки. Закономерности развития науки. Закономерности развития техники.	2	
		Самостоятельная работа		
		Написание философского сочинения по темам раздела «Философия познания»	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка материалов и написание докладов по теме «Мировые религии о возникновении мира».	2	<i>OK 01-OK09</i>
Раздел 4 Социальная философия			14/0(2)	
Тема 4.1 Общество и его развитие.		Содержание учебного материала		
	15	Общество и его структура. Социальная структура общества и её изменение.	2	<i>OK 01-OK09</i>
		Содержание учебного материала		
	16	Политическая организация общества. Государство как важнейший элемент политической системы общества. Формационная и цивилизационная концепция развития общества.	2	<i>OK 01-OK09</i>
Тема 4.2 Философия культуры. Понятие культуры.		Содержание учебного материала		
	17	Определение понятия «Культура». Функции культуры. Материальная и духовная культура. Массовая и элитарная культура. Молодежная контркультура.	2	<i>OK 01-OK09</i>
Тема 4.3 Культура и		Содержание учебного материала		

цивилизация	18	Цивилизация как этап развития культуры. Субкультуры и контркультура. Массовая культура. Межкультурный диалог.	2	
Тема 4.4 Развитие культуры Астраханского края.		Содержание учебного материала		OK 01-OK09
	19	Многообразие и взаимодействие культур народов Астраханского края. Исторические этапы развития культуры региона.	2	
		Содержание учебного материала		
	20	Вклад и значение творческих личностей для развития культуры Астраханского края. Проблемы сохранения и развития культурного наследия в регионе.	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка материалов и написание докладов по теме «Молодежная субкультура Астраханского края»	2	
Раздел 5 Философия человека.			10/0(6)	
Тема 5.1 Человек как главная философская проблема.		Содержание учебного материала		OK 01-OK09
	21	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	
Тема 5.2 Проблема смысла жизни человека. Свобода и ответственность личности.		Содержание учебного материала		
	22	Смысл человеческого бытия. Философия о смерти и бессмертии. Свобода, ответственность и нравственные основы личности. Ценности личности. Счастье как высшее благо.	2	
		Самостоятельная работа		
		Написание философского сочинения по теме «Проблема смысла жизни человека. Свобода и ответственность личности».	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка материалов и написание докладов по теме «Актуальные проблемы биоэтики и их решение с точки зрения гуманизма и биологической безопасности человечества (аборты, эвтаназия, клонирование, генная инженерия, пересадка органов, смена пола, суррогатное материнство)».	2	

		Самостоятельная работа		
		Подготовка материалов и составление конспекта по теме: «Любовь как ценность: природа и сущность любви; типология любви; превратности любви; любовь и секс; любовь и семья».	2	<i>OK 01-OK09</i>
Раздел 6			8/0(4)	
Глобальные проблемы и будущее человечества				
Тема 6.1 Глобальные проблемы современности.		Содержание учебного материала		
	23	Важнейшие тенденции развития человеческой цивилизации в XX – начале XXI века. Спектр современных проблем	2	
Тема 6.2 Проблемы отношений человека и среды его обитания.		Содержание учебного материала		
	24	Роль и перспективы информационных процессов в современном обществе. Проблема «человек - природа» в условиях НТР. Философия и прогнозы будущего. Стратегия сохранения человека и человечества. Дифференцированный зачет.	2	<i>OK 01-OK09</i>
		Самостоятельная работа		
		Выполнение исследовательской работы по теме «Экологические проблемы Астраханского края».	2	
		Самостоятельная работа		
	Подготовка сообщений по теме «Глобальные проблемы современности».	2		
Всего:			72/0(24)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономические дисциплины».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места 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

Основная литература:

1. Основы философии: Учебное пособие: С.С.Антюшин.-М.: ИЦ РИОР и др., 201.-411 с.:60x90 1/16.- Профессиональное образование. 2018
2. Основы философии: Учебное пособие/ А.А.Сычёв.- 2-е изд., испр.- М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2018
3. Основы философии: Учебник: О.Д.Волкогорова, Н.М. Сидорова -М.: ИД ФОРУМ, 2019

Дополнительные источники:

1. Алексеев А.П., Яковлева Л.Е. Философия в вопросах и ответах: Учебное пособие – М; проспект, 2018, 336с.
2. Основы философии: Учебное пособие/ А.А.Чувакин; под ред. А.И. Куляпина .-М.: ФЛИНТА : Наука 2019, 240с.

Интернет-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/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля подготовки к семинару, выполнения исследования, написания философского сочинения, конспектов, докладов, подготовки сообщений, тестирования.

<p>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

<p>Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p><i>Подготовка к семинару. Выполнение тестов и заданий. Написание докладов и сообщений.</i></p>
<p>Знания: Основные категории и понятия философии Роль философии в жизни человека и общества. Основы философского учения о бытии. Сущность процесса познания. Основы научной, философской и религиозной картины мира. Условия формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.</p>	<p><i>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.</i></p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы философии

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

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
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</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>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. 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; 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.</p>

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.

Задание № 1

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. гемофилия
 - 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 ... разработкой умозрительных схем

а. разработкой методологии познания

б. утверждением альтернативного способа мировосприятия

в. 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.**
а. гуманистическую
б. прогностическую
в. методологическую
г. аксиологическую
8. **В высказывании Платона «Под воздействием философии душа человека очищается и человек становится подлинно совершенным» речь идет о _____ функции философии.**
а. гносеологической
б. методологической
в. гуманистической
г. эвристической
9. **Содержание _____ функции философии составляет формирование у человека и общества ценностных ориентаций и идеалов.**
а. критической
б. аксиологической
в. интегральной
г. логической
10. **Характерной чертой философских проблем является их...**
а. бесполезность для жизненного опыта
б. принципиальная открытость
в. возможность решения наукой
г. 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

Задание № 3

Вариант 1

Выберете один или несколько вариантов правильного ответа

1. **Для И. Канта в теории познания доминирующим является ...**
а) фатализм;

- б) догматизм;
- в) критический подход;
- г) релятивизм.

2. И. Кант в своем учении отрицает возможность познания...

- а) человека;
- б) природы;
- в) общества;
- г) «вещей в себе».

3. Категорический императив И.Канта – это ...

- а) причинно-следственная связь;
- б) моральный закон, утверждающий безусловную самоценность человека и его долг перед людьми;
- в) закон природы;
- г) эстетическое восприятие мира.

4. Основное понятие, характеризующее философию Г.Гегеля – ...

- а) «вещь в себе»;
- б) абсолютная идея;
- в) монада;
- г) антиномия.

5. Диалектический метод Г.Гегель применяет к исследованию ...

- а) реально существующего мира;
- б) абсолютной идеи;
- в) мышления человека;
- г) философии религии.

6. Философский метод Г.Гегеля, прежде всего, можно оценить как ...

- а) научный;
- б) скептический;
- в) диалектический;
- г) феноменологический.

7. Г.Гегелем были разработаны основные (универсальные) законы ...

- а) механики;
- б) метафизики;
- в) диалектики;
- г) антропологии.

8. Философия Г. Гегеля – это, прежде всего,...

- а) диалектика природы;
- б) диалектика мысли;
- в) диалектика истории;
- г) диалектика практики (опыта).

9. По своим онтологическим взглядам Г.Гегель является...

- а) дуалистом;
- б) субъективный идеалистом;
- в) материалистом;
- г) объективным идеалистом.

10. Материализм Л.Фейербаха носит характер ...

- а) диалектический;
- б) феноменологический;
- в) антропологический;
- г) вульгарный.

Вариант 2

Выберете один или несколько правильных ответов

1. Проблема смысла и значения жизни и смерти была одной из центральных в философии ...

- а) К.Маркса;
- б) Аристотеля;
- в) А.Шопенгауэра;
- г) Р.Декарта.

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

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

3. В своей теории эстетического суждения Кант впервые охарактеризовал эстетически приятное, с точки зрения:

- а) потребности;
- б) творческой способности;
- в) практики;
- г) незаинтересованности;
- д) удовольствия.

4. Философия Гегеля — это:

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

5. Диалектика в философской системе Гегеля:

- а) спекулятивно-идеалистическая;
- б) экзистенциальная;
- в) материалистическая;
- г) негативная;
- д) метафорическая.

6. По Гегелю, первооснова всего сущего есть:

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

7. В системе Гегеля мировое развитие есть:

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

8. В «Науке логики» Гегель обосновывает тезис:

- а) все, что существует — разумно;
- б) все, что существует — действительно;
- в) все, что разумно — существует;
- г) все, что разумно — действительно.

9. Гегель рассматривал историю в своей работе «Философия истории», как:

- а) прогрессивное развитие науки;
- б) самоцельное становление бога;
- в) развитие мирового духа во времени;

- г) развитие мирового духа в пространстве;
 д) нравственный прогресс.

10. Философия Л. Фейербаха — это:

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

Эталон ответов

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

Задание № 4

Вариант 1

Выберите правильный ответ

1. Человеческое сознание – это:

- а) свойство человеческого мозга
 б) субъективная реальность
 в) часть психики человека
 г) все сказанное верно

2. Предметом рефлексии является:

- а) окружающий мир
 б) самосознание
 в) другие люди
 г) все сказанное верно

3. Физиологическое и психическое связаны как:

- а) причина и следствие
 б) структура и функция
 в) элемент и система
 г) вид и род
 д) все сказанное верно

4. Бессознательное – это:

указать не менее 2- ответов

- а) основная сила, движущая поведением человека
 б) автоматизмы
 в) психическая деятельность, в которой человек не отдает словесный отчет
 г) подпороговая чувствительность
 д) все сказанное верно

5. Свойства человеческого восприятия:

- а) зависимость от прошлого опыта
- б) целостность
- в) структурность
- г) избирательность
- д) все сказанное верно

6. Выделение и оценка себя как мыслящего, чувствующего и действующего существа есть:

- а) мироотношение
- б) суждение
- в) самосознание
- г) миропонимание

7. Осознание и оценка человеком самого себя как личности – своего нравственного облика, интересов, ценностей, мотивов поведения – называется:

- а) самоидентификацией
- б) рефлексией
- в) самосознанием
- г) самооценкой

8. Присущая человеку способность целенаправленно и обобщенно воспроизводить действительность в идеальной форме обозначается понятием:

- а) ощущение
- б) интроспекция
- в) сознание
- г) психика

9. Общественное сознание – это:

- а) отражение общественной жизни
- б) идеология класса, общественной группы
- в) общественная психология
- г) все вместе взятое

10. Сознание человека отличается от психики животных.

- а) памятью
- б) активностью
- в) интуицией
- г) абстрактным мышлением
- д) долгом

11. Из приведенных суждений могут принадлежать только материалисту:
(укажите несколько вариантов ответа)

- а) законы природы создаются мышлением человека
- б) Бог не существует
- в) мир существует вне сознания людей
- г) сознание есть свойство, продукт материи
- д) бытие определяет сознание

12. Выделите в предложенных суждениях идеализм:

- а) сознание неразрывно связано с материей
- б) сознание есть продукт материи
- в) сознание может существовать до и независимо от материи
- г) сознание не всегда адекватно отражает материю

13. Выделите положение, которое правильно выражает понятие отражения:

- а) отражение – это любое изменение одного объекта в результате воздействия на него другого объекта
- б) отражение – это всякое взаимодействие объекта

в) отражение – это воспроизведение структуры, свойств отражаемого объекта в отражающем объекте

14. Труд, сознание и язык в своей совокупности явились предпосылками:

- а) богатства
- б) сознания
- в) морали
- г) мировоззрения

15. Значение разума как принципа общественной жизни обосновывалось в философии:

- а) Просвещения
- б) Возрождения
- в) марксизма
- г) позитивизма

16. Сознание рассматривается как свойство высокоорганизованной материи в философском направлении.

- а) объективный идеализм
- б) субъективный идеализм
- в) диалектический материализм
- г) экзистенциализм

17. Правильными утверждениями о соотношении сознания и психики являются:

(укажите несколько вариантов ответа)

- а) сознание – одна из относительно самостоятельных сторон психической реальности человека
- б) сознание не исчерпывает всего богатства психической жизни человека
- в) сознание - это часть психики
- г) сознание и психика тождественны
- д) психика - одна из форм сознания

18. Сознание и бессознательное.

(укажите не менее двух вариантов ответа) :

- а) изолированы друг от друга
- б) взаимодействуют между собой и способны достигать единства
- в) являются двумя относительно самостоятельными сторонами единой психической реальности человека
- г) взаимосвязаны
- д) абсолютно противоположны

19. Способность сознания проявлять активную, избирательную устремленность к объектам называется.

- а) интенциональность
- б) субъектность
- в) рефлексивность
- г) идеальность

20. Согласно диалектическому материализму, ощущения человека по отношению к познаваемым предметам и явлениям объективной реальности выступают как:

- а) иероглиф
- б) копия, «слепок» вещей
- в) субъективный образ объективного мира
- г) иллюзия

Вариант 2

Выберите правильный ответ

1. Идеальное – это:

- а) субъективная реальность
- б) продукт абстрактного мышления
- в) внепсихическая реальность – объективный дух
- г) все сказанное верно

2. Чем отличается психика человека от психики животного?

Указать не менее двух ответов

- а) наличием памяти
- б) способностью мыслить абстрактно
- в) наличием членораздельной речи
- г) способностью к эмоциональному переживанию
- д) все сказанное верно

3. Сознанию присущи свойства:

- а) предметность
- б) активность
- в) социальность
- г) все перечисленные свойства

4. Эмоции выполняют функцию:

- а) сигнальную
- б) ориентировочную
- в) сплочение группы
- г) мобилизующую
- д) все сказанное верно

5. Мышление – это:

- а) способность к логическим операциям
- б) способность к обобщениям
- в) способность к вербализации субъективного опыта
- г) все сказанное верно

6. Отображение отдельного свойства материального объекта, непосредственно взаимодействующего с органами чувств, называется ...

- а) ощущением
- б) эмоциями
- в) восприятием
- г) представлением

7. При рассмотрении сознания с точки зрения его связи с

материальным носителем нередко происходит подмена философского и взгляда на сознание:

- а) эстетического
- б) мифологического
- в) естественнонаучного
- г) обыденного

8. Вопрос об отношении сознания к бытию традиционно именуют основным вопросом.

- а) мировоззрения
- б) философии
- в) культуры
- г) этики

9. Рефлексия – способ познания, при котором:

- а) предметом познания являются реальные объекты
- б) предметом познания являются воображаемые объекты
- в) предметом познания выступает самосознание
- г) предметом познания становится идеализированный объект

10. Суждения, правильные с точки зрения материализма.

- а) мои мысли и ощущения существуют реально
- б) мои мысли и ощущения существуют объективно
- в) мои мысли и ощущения не существуют реально
- г) мои мысли и ощущения не существуют объективно

11. Выделите в предложенных суждениях диалектический материализм:

- а) сознание есть свойство высокоорганизованной материи
- б) сознание - свойство всей материи
- в) сознание материально
- г) сознание человека - это проявление мирового духа

12. Выделите в предложенных суждениях вульгарный материализм:

- а) сознание есть свойство материи
- б) сознание – это субъективная реальность
- в) сознание идеально
- г) сознание – это вид материи
- д) сознание – это отражение материи

13. Суждение, в котором правильно выражена общественно-историческая сущность сознания:

- а) сознание не может не отражать общественную жизнь
- б) общественная жизнь не оказывает влияния на сознание
- в) сознание является продуктом социальной среды и не возникает вне общения
- г) сознание человека определяет общественную жизнь

14. Процесс размышления над собой, над тем, что в нас происходит, – это:

- а) реформация
- б) рефлексия
- в) сенсуализм
- г) дифференциация

15. Способность оперировать понятиями, суждениями, умозаключениями есть...

- а) предсознание
- б) абстрактное мышление
- в) ценностно-волевой уровень сознания
- г) чувственно-аффективный уровень сознания

16. Решающую роль в становлении сознания человека сыграли.

(укажите не менее двух вариантов ответа):

- а) хозяйственный уклад
- б) орудийная деятельность
- в) язык
- г) географическая среда
- д) субъективные устремления людей

17. Основными характеристиками сознания являются. (укажите несколько вариантов ответа)

- а) предметность
- б) субъективность
- в) идеальность
- г) активность
- д) противоречивость

18. К сфере бессознательного относятся.

(укажите несколько вариантов ответа)

- а) ценности
- б) сновидения
- в) гипнотические состояния
- г) мысли

д) инстинкты

19. С позиции _____ сознание есть независимое от материального бытия царство идей, чувств, воли, способное творить и конструировать действительность.

- а) реализма
- б) материализма
- в) идеализма
- г) дуализма

20. Психическая деятельность животных отличается от психической деятельности человека тем, что она (укажите не менее двух вариантов ответа)

- а) служит регулятором адаптивного поведения
- б) направлена на преобразование мира
- в) обусловлена биологическими закономерностями
- г) носит социальный характер

Эталон ответов

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

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:

- а) любовь к истине
- б) любовь к мудрости
- в) учение о мире
- г) божественная мудрость

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

		(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.	
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.Сычѳв.- 2-е изд., испр.- М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2020
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.philophy.ru/>
5. Портал «Философия online» <http://phenomen.ru/>
6. Электронная библиотека по философии <http://filosof.historic.ru/>

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.

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова /Л.И.Попова/



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Комиссарова Алёна Владимировна, первая квалификационная категория
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ.02.

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в XX – начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других 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.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **54 ч.**, в том числе:
учебной нагрузки - **48 ч.**, в том числе
самостоятельной работы - **6 ч.**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54 ч.
Учебная нагрузка (всего)	48 ч.
Самостоятельная работа (всего)	6 ч.
Подготовка к семинарам Написание докладов Проведение исследования Выполнение тестов и заданий Написание конспектов Подготовка сообщений	
<i>Промежуточная аттестация в форме - экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	3 семестр		54/0(6)	
Раздел I Россия и мир в конце XX – начале XXI вв.			54/0(6)	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала			
	1	Периодизация, характеристики периодов Новейшей истории. Политическая карта мира XX века. Россия на карте мира.	2	<i>OK01-OK09</i>
Тема 1.2. Перестройка в СССР и конец биполярного мира	Содержание учебного материала			
	2	Реформы М.С. Горбачева. Содержание и движущие силы перестройки. Готовность общества к переменам. Изменения в правовой и государственной системе.	2	
	3	Советская культура в годы перестройки. Новые ориентиры. Литература. Наука. Роль СМИ.	2	
	4	СССР в системе международных отношений в 80 – 90-е годы XX века. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Бархатные революции. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане.	2	
Тема 1.3. Распад СССР	Содержание учебного материала			
	5	Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.	2	<i>OK01-OK09</i>
	Самостоятельная работа			
		Заполнение таблицы «Основные события Новейшей истории».	2	
		Заполнение таблицы «Перестройка», обсуждение видеоматериалов, подготовка сообщений по теме «Перестройка в СССР».	2	
Тема 1.4. Страны Азии в	Содержание учебного материала			
	6	Общая характеристика стран азиатского региона. Их экономическое, политическое	2	

конце XX – начале XXI вв., особенности их развития		устройство и социальная жизнь. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи и взаимоотношения с Россией		
Тема 1.5. Африка в конце XX – начале XXI вв		Содержание учебного материала		
	7	Политическая карта мира и место на ней стран Африки. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство.	2	OK01-OK09
	8	Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Отношения с Россией.	2	
Тема 1.6. Латинская Америка в конце XX – начале XXI вв		Содержание учебного материала		
	9	Место стран Латинской Америки на политической карте мира. Их экономическое, политическое устройство и социальная жизнь.	2	
	10	Пути решения проблем региона. Развитие внешнеполитических связей. Отношения с Россией.	2	
Тема 1.7. США в конце XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		
	11	США на рубеже тысячелетий: экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Взаимоотношения с Россией.	2	
Тема 1.8. Германия в конце XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		
	12	Провозглашение Федеративной Республики Германии и образование ГДР. ФРГ и «план Маршалла» Успешное восстановление экономики к 1950г. Доктрина национальной безопасности и внешняя политика Германии в период «холодной войны». Германо-американские отношения на современном этапе. Российско-германские отношения на современном этапе	2	OK01-OK09
Тема 1.8. Европа на рубеже тысячелетий		Содержание учебного материала		
	13	Страны Западной и Северной Европы в конце XX– начале XXI вв. Проблемы в экономике, социальной жизни, политическом устройстве стран региона и пути их решения. Направления внешней политики. Интеграционные процессы.	2	

	14	Политическая карта мира и место на ней стран Восточной Европы. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Внешнеполитические связи. Интеграционные процессы, их цель и формы. Отношения с Россией.	2	
Тема 1.9. Интеграционные процессы конца XX – начала XXI вв.		Содержание учебного материала		
	15	Политическая и экономическая интеграция в 2000-е годы. ВТО, СНГ, ЕС и др. Цель, назначение, участники. Роль и положение ООН. Место в них Российской Федерации.	2	
Тема 1.10. Россия в 1991-1999 гг.		Содержание учебного материала		
	16	Изменения в государственно-правовой системе России. Политический кризис осени 1993 г. Принятие Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.	2	OK01-OK09
Тема 1.11 Построение рыночной экономики в России		Содержание учебного материала		
	17	Развитие рыночной модели экономики, последствия. Либеральная модернизация: плюсы и минусы. Российская экономика - в мировой экономической системе.	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа Подготовка сообщений и заполнение таблицы по теме «Россия 90-х гг.».	2	
Тема 1.11. Россия в 2000-е годы		Содержание учебного материала		
	18	Экономическое, политическое, социальное развитие страны и реформы 2000-х годов. Органы государственной власти. Президентские выборы. Изменения в правовой и законодательной системе. Россия на международной арене. Культурная, научная и духовная жизнь России в 2000-е гг.	2	OK01-OK09
Тема 1.12.		Содержание учебного материала		

Локальные и региональные конфликты современности	19	Причины, участники, хронология, локализация современных локальных, национальных, региональных, межгосударственных конфликтов. Пути преодоления современных конфликтов. Отношение стран мира к конфликтам. Роль международных организаций.	2	OK01-OK09
	20	Конфликты в Российской Федерации. Причины и участники. Политика в области их преодоления.	2	
Тема 1.13. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала			
	21	Направления развития НТР на современном этапе в области информационных технологий, науки и техники, медицины, биологических наук, роботостроения, приборостроения, освоения космоса. НТР в Российской Федерации.	2	
Тема 1.14. Современное развитие Российской Федерации.	Содержание учебного материала			
	22	Экономическое, политическое, социальное развитие Российской Федерации в XXI веке Страны Европы, Африки, Азии, Америки на современном этапе развития. Направления развития НТР на современном этапе. Глобальные проблемы.	2	OK01-OK09
	23	Внутренняя и внешняя политики России на современном этапе.		
Тема 1.15. Страны мира в XXI веке.	Содержание учебного материала			
	24	Международные отношения в современном мире. Дифференцированный зачет.	2	
Всего:			54/0(6)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Артемов В. В., Лубченко Ю. Н. История: учебник. – М.: Издательство Мастерство, 2017.
2. Алексашкина Л. Н. Россия и мир в XX – XXI вв. – М.: Просвещение, 2015.
3. Дайнес В.О. История России и мирового сообщества. Хроника событий. — М.: Знание, 2016.
4. История Государства Российского. Жизнеописания. Т. 1—9. — М., 2016.
5. История Отечества с древнейших времен до начала XXI века: Учеб. пособие / Под ред. М.В. Зотовой. - М.: ООО «Издательство Астрель», 2015.
6. Самыгин П.С. История. Ростов н/Д: «Феникс», 2015.

Дополнительные источники:

1. Данилов А.А. История России XX в. Справочные материалы. М., 2020.
2. Ионов И.Н. История международных отношений и внешней политики СССР 1917-1987 гг. – М.: Наука, 2018.
3. Государственная власть СССР. Высшие органы власти и управления и их руководители 1923-1991. историко-биографические справочники. – М.: Наука, 2017.
4. Зенькович Н.А. Самые закрытые люди: энциклопедия биографий. М.: «Издательство Астрель», 2016.
5. Мир в XX веке/Под ред. А.О. Чубарьяна. - М.: Наука, 2017.
6. Отечественная история новейшего времени: 1985-2008: Учебник для вузов / А.Б. Безбородой и др. - М.: РГГУ, 2018.
8. Кишенкова. Сборник тестовых заданий. История России. Старшая школа. 10—11 кл. — М.: Просвещение, 2015.
9. Хрестоматия по отечественной истории 1946-1995 г.г. - М.: Наука, 2015.
10. Хрестоматия по истории государства и права России, М. 2020.

Интернет-ресурсы:

1. <http://festival.1september.ru>
2. <http://lesson-history.narod.ru>
3. <http://www.history.lact.ru/metodicheskie-razrabotki-po-istorii-i-obschestvoznaniyu/95933>
4. <http://www.rusedu.ru>
5. <http://www.ipkps.bsu.edu.ru>
6. <http://istorik.org>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по общеобразовательной дисциплине
История

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного питания

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:

- а) 4 года;
- б) 6 лет;
- в) 5 лет.

12. В соответствии с Конституцией Российской Федерации Президент Российской Федерации издает:

- а) постановления и распоряжения;
- б) указы и распоряжения;
- в) указы и постановления

13. Подписание и обнародование федеральных законов осуществляет:

- а) Президент Российской Федерации;
- б) Председатель Правительства Российской Федерации;
- в) Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации.

14. 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.

15. Назовите форму государственного устройства РФ.

16. Государственный суверенитет – это:

- а) независимость государства во внутренних делах,
- б) независимость граждан внутри общества,
- в) независимость государства на внешней арене.

17. Отличительный признак правового государства:

- а) реализуется принцип федерализма,
- б) имеет место деление общества на классы,
- в) реализуется принцип взаимной ответственности государства и личности.

18. При демократическом режиме:

- а) складывается однопартийная политическая система,
- б) имеет место многопартийность,
- в) наличие количества партий не имеет значения.

19. 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.

20. Федеральное Собрание Российской Федерации является:

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

21. 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.

22. Институт управления обществом:

- а) профсоюзы,
- б) общественные организации,
- в) 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 Преднепровья,
- 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,
- г) победа консервативной идеологии,
- д) 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 века 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 торговли

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.-Петербур. 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/>. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> - Текст: электронный.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> - Текст: электронный.
6. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> - Текст: электронный.
7. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> - Текст: электронный.
8. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru/>. - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> - Текст: электронный.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова /Л.И. Попова/



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Кузнецов Николай Александрович

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
8. 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания"

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 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 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

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,
	Самостоятельная работа		
Тема 1.2. «Еда вне дома в Москве» (Eating out in Moscow)	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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,
	Самостоятельная работа		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		

«Перекус» (A Quick Snack)	Основные случаи употребления модальных глаголов в прошедшем времени в английском языке.		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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,
	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,
	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,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.4. «Французская	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	

кухня» (French cuisine).	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,
	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,
	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,

	Самостоятельная работа		
Тема 2.9. «Мексиканская кухня» (Mexican cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений;		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.10. «Вьетнамская кухня». (Vietnamese cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.12 «Наша Еда» (Our Food).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
4 СЕМЕСТР		40	

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.		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.2 «Чай, какао и шоколад» (Tea, cocoa and chocolate).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.3 «Молоко, крупы, сыр и макароны» (Milk, cereals, cheese and pasta).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.4 «Овощи, фрукты и томаты» (Vegetables, fruit and tomatoes).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений.		

	Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.5 «Мясо, рыба и птица» (Meat, fish and poultry).	Содержание учебного материала	2	
	Лексика: scale, to catch, to debone etc.		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.6 «Питательные вещества и витамины» (Nutrients and vitamins).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 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 3.7 «Правильная диета» (Proper diet).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	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»	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK

диета» (Vegetarian diet).	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		05, ОК 09,
Тема 3.9 «Домашняя еда» (Eating at home).	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. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Самостоятельная работа		
Тема 3.10 «Еда вне дома» (Eating out).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Самостоятельная работа		
Тема 3.11 «Осетровые» (Sturgeon).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,

	Самостоятельная работа		
Тема 3.12 «Русская икра» (Russian Caviar).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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,
	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,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.15 «Приготовление пищи и сервировка» (Cookery And Service)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа		

	Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.16 «Планирование меню» (Planning menu)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	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	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	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	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.19 «Здоровое питание» (Eating for Good Health)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		

Тема 3.20 «Калории» (Calories)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Раздел 4.			
	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
	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,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
Тема 4.4	Практические занятия:		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала	2	

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

Тема 4.9 (Spanish Gazpacho Soup).	Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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.		
Тема 4.11 «Что такое гарнир?» (What is the garnish?).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 4.13 «Мясное второе	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК

блюдо» (Meat second course).	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём;		05, ОК 09,
	Самостоятельная работа		
Тема 4.14 «Рыбное второе блюдо» (Fish second course).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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: 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,
	6 СЕМЕСТР		
Тема 5.1 «Картофельные котлеты» (Potato patties/cutlets).	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Лексика: to grate, to add, flour, to mix etc.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Практические занятия: Самостоятельная работа № 4. «Подготовить сообщение на тему: «Виды картофельных котлет и способы их приготовления».	2	
Тема 5.2 «Оладьи»	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК

(Hash browns).	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		05, ОК 09,
Тема 5.3 «Закуски» (Appetizers. What is an appetizer?).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение лексических упражнений.		
	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:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		

Тема 5.6 «Мясные и рыбные закуска» (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,
Тема 5.7 «Грибные и сырные закуска» (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; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
Тема 5.8 «Фруктовые закуска» (Fruit 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,
Тема 5.9 «Гуакамоле» (Guacamole).	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,
	Самостоятельная работа		

Тема 5.10 «Хумус» (Hummus).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Тема 5.11 «Бабагануш» (Babaganush).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
7 СЕМЕСТР			
Раздел 6.		22	
Тема 6.1 «Салат. Виды салатов» (What is a salad?).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Тема 6.2 «Салаты-закуски» (Salads-appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
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;	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09

	Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 6.4 «Салат капрезе» (Caprese salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 6.5 «Греческий салат» (Let's make Greek salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 6.6 (Let's make pineapple salsa salad).	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Практические занятия:	2	
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 6.7 (Let's make Russian style beet salad).	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Практические занятия:	2	
	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 6.8 (Let's make Korean style carrot).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Тема 6.9 (Let's make dressed herring).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 6.10 (Let's make Caesar salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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 6.11 (Let's make American style Cole slow salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	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.		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
Тема 7.2 (Different types of desserts from all over the world).	Практические занятия:		
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	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	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	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,
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений.		

Тема 7.6 (Let's make baked desserts).	Выполнение лексических упражнений		
	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,
Тема 7.7 (Let's make liquid desserts).	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,
	Содержание учебного материала		
Тема 7.8 (The history of ice-cream).	Содержание учебного материала	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
Тема 7.9 (How was popsicle invented?).	Содержание учебного материала	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
	Содержание учебного материала		
Тема 7.10 (Types of ice-cream).	Содержание учебного материала	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09,
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
Тема 7.11	Содержание учебного материала		OK 02, OK 03, OK

(Chocolate ice-cream).	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	05, ОК 09,
Тема 7.12 (Vanilla ice-cream).	Содержание учебного материала Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Тема 7.13 (Fruit ice-cream).	Содержание учебного материала Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений Самостоятельная работа	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
Промежуточная аттестация в виде: дифференцированного зачета		2	
Всего:		180	

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. Безкоровайна Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2020.
2. Безкоровайна Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: 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» = EnglishforStudentsinTourismManagement: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.
5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.
6. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = EnglishforManagers: 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; 	<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,</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>4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной 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>речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения</p> <p>Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику</p>	<p>– дифференцированный зачет</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Иностранный язык

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания"

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 - С
- 2 - Н
- 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	A. Тушеная капуста
2. mashed potatoes	B. Птица
3. dairy products	C. Рассольник
4. thick soup	D. Щи
5. red beetroot soup	E. Пресноводная рыба
6. green peas	F. Квашеная капуста
7. pancakes	G. Молочные продукты
8. cabbage soup	H. Картофельное пюре
9. pickled cabbage	I. Уха
10. cottage cheese	J. Зеленый горошек
11. pickle soup	K. Творог
12. stewed cabbage	L. Борщ
13. fresh-water fish	M. Пельмени с мясом
14. poultry	N. Компот
15. fish soup	O. Густой суп
16. stewed fruit drink	P. Блины
17. jam	Q. Фарш
18. minced meat	R. Ягоды
19. crops	S. Зерновые культуры
20. berries	T. Варенье

Ответы к упражнению 1:

1- M
2- H
3- G
4- O
5- L
6- J
7- P

8- D
9- F
10- K
11- C
12- A
13- E
14- B

15- I
16- N
17- T

18 - Q
19 - S
20 - R

Упражнение 2. Вставьте пропущенные предлоги.

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

Ответы к упражнению 2:

1. Pickled cabbage, tomatoes, crispy cucumbers and even apples - are always **on** a festive table.
2. 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	A. Пена
2. Scum	B. Жир
3. Strain	C. Удалять
4. to set aside	D. Наливать
5. Fat	E. Кастрюля
6. Remove	F. Миска
7. Pour	G. Жидкость
8. Pot	H. Отставлять
9. Bowl	I. Бульон
10. Liquid	J. 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, 2020. – 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, 2020. — 282 с. — (Среднее профессиональное образование).
- Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2020. — 268 с. - (Среднее профессиональное образование)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И.Попова



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Константиныди Наталья Александровна, высшая квалификационная категория.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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
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	6	Содержание учебного материала		

короткие и средние дистанции.		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 баскетбол с судейством	14	Содержание учебного материала		
		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 Технико 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 Технико 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		Содержание учебного материала		
	29	Практическое занятие Передачи: двумя в прыжке, одной рукой	2	ОК 08

мяча		сверху.		
Тема 5.5. Тактика нападения и защиты	30	Содержание учебного материала		
		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		Содержание учебного материала		
	37	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 техники метания легких снарядов	38	Содержание учебного материала		
		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
Тема 7.6 Закрепление стартового разгона		Содержание учебного материала		
	42	Практическое занятие Техника старта и стартового разгона в беге на 800 м.Специально беговые упражнения. Зачет:500м-девушки, 800м-юноши	2	ОК 08
Тема 7.7. Закрепление бега на выносливость		Содержание учебного материала		
	43	Практическое занятие Бег на длинные дистанции(3000-5000м)Про бегание дистанции без учета времени на выносливость	2	ОК 08
Раздел 8 Баскетбол				
Тема 8.1. Закрепление		Содержание учебного материала		

элементов нападения	44	Практическое занятие Техника нападения в баскетболе Перемещения, индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча, ведение мяча	2	ОК 08
Тема 8.2. Техника защиты в баскетболе	45	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Стойки и передвижения защитника. Персональная защита	2	ОК 08
Тема 8.3. Тактика нападения и защиты в баскетболе	46	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Индивидуальные тактические действия. Действия игрока без мяча, с мячом.	2	ОК 08
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	52	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Судейство Двумя руками и одной рукой от груди, сверху, снизу, сверху вниз с добиванием	2	ОК 08

игре баскетбол.				
Тема 8.9.1 Учебная игра с судейством		Содержание учебного материала		
	53	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 нижних подач		Содержание учебного материала		
	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.		Содержание учебного материала		
	58	Практическое занятие Техника владения мячом в игре.	2	ОК 08
Тема 9.6 Техника владения мячом в игре с судейством		Содержание учебного материала		
	59	Практическое занятие Поддачи: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	2	ОК 08
Тема 9.7 Верхняя прямая подача		Содержание учебного материала		
	60	Практическое занятие Тактика нападения и владения мячом в игре Передачи: двумя руками сверху, двумя снизу над собой.	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		
		Самостоятельная работа		

	61	Презентация на тему: «Специальная разминка в спортивных играх.»	2	ОК 08
Тема 9.8. Приемы мяча в игре		Содержание учебного материала		
	62	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)		Содержание учебного материала		
	63	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 элементов в эстафетном беге	73	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Особенности эстафетного бега	2	ОК 08
Тема 11.4 Закрепление основных тактических элементов на дистанции 2-3 км	74	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Особенности бега на длинные дистанции	2	ОК 08
Тема 11.5 Особенности кроссового бега	75	Содержание учебного материала		
		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	76	Содержание учебного материала		ОК 08
		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 ⁸¹	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	79	Содержание учебного материала		
		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.	81	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Особенности технических элементов в игре Заслоны в игре.	2	ОК 08
Тема 12.7 Закрепление и совершенствование игры баскетбол	82	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Учебная игра с судейством	2	ОК 08
Раздел 13 Волейбол				
Тема 13.1 Особенности подачи 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 подачи в сочетании с приемами	85	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Работа в парах. Подача+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:	162	

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, 2020. — 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, 2020. — 256 с.

4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2020. — 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. 2020.

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине Физическая культура

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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, терминологию и особенности проведения спортивных игр. Выполнять упражнения из	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

			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 организации и проведения самостоятельных занятий физической культурой. Выполнять контрольные требования в соответствии с программой. Уметь обеспечивать помощь и	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

		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	<p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной

	<ul style="list-style-type: none"> - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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		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 шага (кол-во раз из 5 попыток)		Техника выполнения		
Обводка области штрафного броска с обеих сторон с броском в корзину из под щита, (сек.)		14	15	16
		11,6	12	13

Броски с дистанции 4 – 5 м. (кол-во попаданий из 10 бросков)		4	3	2
		5	4	3
Ведение мяча с изменением направления по восьмерке с броском в корзину от плеча одной рукой после 2-х шагов. Попасть обязательно.		17,5	18	18,5
		14,5	15	15,5

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. Богащенко. — 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. Голощапов 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

Основы потребительской кооперации

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы потребительской кооперации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОГСЭ.05., 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **54 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки - **36 ч.**, в том числе

практических занятий – **10 ч.**;

самостоятельной работы - **18 ч.**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54 ч.
Учебная нагрузка (всего)	36 ч.
в том числе:	
практические занятия	10 ч.
Самостоятельная работа (всего)	18 ч.
Подготовка сообщений, докладов, конспектов, подготовка к выполнению практических работ. Выполнение тестов и заданий.	
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированный зачет (компл.)</i>	

2.2. 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		54/10(18)	
Раздел 1 Виды кооперативов и их общие признаки			6/0(2)	
Тема 1.1 Основные понятия, виды кооперативов и их назначение.		Содержание учебного материала		
	1	Понятия «кооперация» и «кооператив». Понятие «кооперативная система». Понятие «кооперативное движение». Классификация кооперативов. Назначение и функции кооперативов разных видов.	2	ОК 08
Тема 1.2 Основные общие признаки кооперативов разных видов.		Содержание учебного материала		
	2	Понятие «признаки кооперативов». Основные общие признаки кооперативов как специфических коллективных предприятий.	2	
		Самостоятельная работа Выполнение заданий по теме: «Основные общие признаки кооперативов разных видов»	2	
Раздел 2 Кооперативные принципы и ценности			2/0(2)	
		Самостоятельная работа		
		Составление конспекта по теме: «Современные кооперативные ценности и принципы»	2	ОК 08
Раздел 3 История возникновения и развития потребительской кооперации			6/0(0)	
Тема 3.1 Зарождение потребительской кооперации в Англии и		Содержание учебного материала		
	3	Предпосылки возникновения и развития кооперативов при капитализме. Англия – родоначальница потребительской кооперации. Зарождение потребительской кооперации в странах Европы и на других континентах.	2	

других зарубежных странах				
Тема 3.2 Возникновение первых потребительских обществ в России Развитие кооперации в дореволюционной России.	4	Содержание учебного материала 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 08
Тема 3.3 Потребительская кооперация в условиях Советской власти и перехода к рыночной экономике	5	Содержание учебного материала Потребительская кооперация в период Советской власти (1917 – 1990 гг.). Потребительская кооперация в условиях перехода к рыночной экономике.	2	
Раздел 4 Правовые и организационные основы потребительской кооперации РФ			8/2(2)	
Тема 4.1 Типы кооперативов по Гражданскому кодексу РФ. Социальная миссия потребительской кооперации	6	Содержание учебного материала 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 08
Тема 4.2 Правовые и организационные основы потребкооперации РФ	7	Содержание учебного материала 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.	2	ОК 08

		Основные функции органов управления потребительских обществ и их союзов.		
		Содержание практического занятия		
	8	Изучение Закона РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ» от 11.07.1997 №97-ФЗ	2	ОК 08
		Самостоятельная работа		
		Составление конспекта по теме: «Потребительская кооперация – социально ориентированная система рыночной экономики».	2	
Раздел 5				
Экономическая основа деятельности потребительских обществ и их союзов Пайщики – социальная основа потребительской кооперации. Кадры потребительской кооперации			6/0(4)	
Тема 5.1 Имущественные отношения в потребительских обществах и их союзах 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 08
		Самостоятельная работа		
		Составление конспекта по теме: «Порядок кооперирования населения. Вступительный и паевой взносы. Активизация работы по кооперированию населения».	2	ОК 08
		Самостоятельная работа		
		Подготовка сообщений по темам: - «Повышение роли пайщиков в управлении кооперативными организациями и контроль за их деятельностью»; - «Кооперативный участок: назначение и задачи, общее собрание пайщиков, комиссия кооперативного контроля, порядок избрания уполномоченных от участка»	2	
Раздел 6				

Многоотраслевая деятельность потребительской кооперации и ее значение для развития сельских территорий.			10/4(2)	
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 08
		Содержание практического занятия		
	11	Развитие и особенности розничной торговли и системы общественного питания потребительской кооперации Астраханского края.	2	ОК 08
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	
		Содержание практического занятия		
	13	Основные направления заготовительной деятельности и виды услуг потребительской кооперации Астраханского края, значение, особенности	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к практическим занятиям по темам: - «Основные направления заготовительной деятельности потребительской кооперации Астраханского края, значение, особенности» - «Виды услуг и основные направления их развития в потребительской кооперации Астраханского края»	2	ОК 08
Раздел 7				
Этапы становления и развития потребительской кооперации в Астраханском крае			10/2(2)	
Тема 7.1 Астраханская		Содержание учебного материала		
	14	Первые товарищества потребителей края. Развитие кооперации в 20-30-е годы	2	ОК 08

кооперация: от дореволюционного периода до первой половины XX века.		XX .		
		Содержание учебного материала		
	15	Астраханская кооперация в довоенный период. Вклад кооперации Астраханского края в Победу на фронтах Второй мировой войны.	2	
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	2
		Содержание практического занятия		
	17	Основные направления деятельности потребительской кооперации Астраханского края в современных условиях	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка сообщений по теме «Потребительская кооперация области в период Второй мировой войны»	2	3
Раздел 8				
Роль Центросоюза РФ в национальном и международном кооперативном движении			6/2(4)	
Практическое занятие		Содержание практического занятия		
	18	Роль Центросоюза РФ в национальном кооперативном движении. Современное международное кооперативное движение. Международное кооперативное движение. Международная деятельность Центросоюза РФ. Дифференцированный зачёт(компл)	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка сообщений по теме: «Современное международное кооперативное движение (МКД)»	2	3
		Самостоятельная работа		
		Составление конспекта по теме: «Международное кооперативное движение (МКА)»	2	3
Всего:			54/10(18)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

<p>Умения:</p> <p>Анализировать правовые и социально-экономические условия функционирования системы потребительской кооперации, направления развития ее многоотраслевой деятельности как социально ориентированной системы, внутрисистемные отношения.</p> <p>Обобщать исторический опыт ее развития.</p> <p>Сравнивать другие организации рыночной экономики с организациями потребительской кооперации, выделять их преимущества и делать выбор.</p>	<p><i>Подготовка сообщений и конспектов.</i></p> <p><i>Подготовка сообщений</i></p>
<p>Знания:</p> <p>Сущность и содержание основных понятий, относящихся к кооперации.</p> <p>Организационное построение потребительской кооперации России.</p> <p>Определение кооператива и потребительского общества.</p> <p>Порядок образования, примерный устав, условия членства в потребительском обществе.</p> <p>Историю образования первых потребительских обществ в мире, в России, в Астраханском крае.</p> <p>Многоотраслевую деятельность потребительской кооперации РФ и Астраханской области и ее значение.</p> <p>Современные оценки социально-преобразующей роли кооперации.</p> <p>Законодательные акты, регулирующие деятельность потребительской кооперации.</p> <p>Международное кооперативное движение</p>	<p><i>Проверка тестирования.</i></p> <p><i>Дифференцированный зачет.</i></p> <p><i>Оценка сообщений по теме. Оценка выполнения практических работ</i></p> <p><i>Зачет.</i></p> <p><i>Устный опрос. Оценка выполнения практических работ</i></p> <p><i>Зачет.</i></p> <p><i>Оценка конспекта.</i></p> <p><i>Зачет.</i></p> <p><i>Устный опрос.</i></p> <p><i>Оценка сообщений по теме.</i></p> <p><i>Зачет.</i></p> <p><i>Проверка тестирования. Оценка выполнения практических работ</i></p> <p><i>Оценка сообщений по теме.</i></p> <p><i>Зачет.</i></p> <p><i>Оценка выполнения практических работ</i></p> <p><i>Оценка сообщений по теме.</i></p> <p><i>Зачет.</i></p> <p><i>Оценка выполнения практических работ</i></p> <p><i>Устный опрос.</i></p> <p><i>Оценка сообщений по теме. Зачет.</i></p> <p><i>Оценка выполнения практических работ</i></p> <p><i>Зачет.</i></p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы потребительской кооперации

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 Лугнины

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. Чаянов

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

4.1Критерии 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	Недостаточно самостоятельное решение Профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, неточное

		излагаются непоследовательно, с ошибками (одна-две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах).	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.

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, 2020. — 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)

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы СОО в пределах подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ЕН.01.

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

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки –**60 часов**, в том числе:
 учебной нагрузки -**40 часов**, в том числе
 практических занятий- **12 часов**;
 самостоятельной работы - **20 часов**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60ч.
Учебная нагрузка (всего)	40ч.
в том числе:	
практические занятия	12ч.
Самостоятельная работа (всего)	20ч.
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
3 семестр				
Введение	1	Математика и научно-технический прогресс. Понятие о математическом моделировании. Роль математики в подготовке специалистов среднего звена.	2	OK01-OK09
Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа			26/6(8)	
Тема 1.1. Предел функции.		Содержание учебного материала		
	2	Числовые последовательности, предел последовательности. Понятие предела функции в точке и на бесконечности. Замечательные пределы.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия	2	
	3	Вычисление пределов функций. Первый и второй замечательные пределы		
		Самостоятельная работа		
	Решение заданий по теме: «Непрерывность функции в точке и на промежутке. Типы разрывов».	2		
Тема 1.2. Основы дифференциального исчисления		Содержание учебного материала		
	4	Производная, ее геометрический и физический смысл. Правила дифференцирования. Дифференцирование основных функций. Правило дифференцирования сложной функции, композиции функции. Производные высших порядков.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия	2	
	5	Дифференцирование функций.		
		Самостоятельная работа		
	Решение задач по теме: «Производные обратной функции и композиции функции».	2		
Тема 1.3. Основы интегрального исчисления		Содержание учебного материала		
	6	Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. Непосредственное интегрирование	2	
	7	Определенный интеграл, его свойства и геометрический смысл. Формула Ньютона - Лейбница. Применение определенного интеграла при решении прикладных задач.	2	

		Содержание практического занятия		
	8	Методы вычисления неопределенных интегралов.	2	<i>OK01-OK09</i>
		Самостоятельная работа		
		Решение заданий по теме: «Геометрические и физические приложения неопределенного интеграла».	2	
		Решение заданий по теме: «Определенный интеграл. Формула Ньютона – Лейбница».	2	
Тема 1.4. Обыкновенные дифференциальные уравнения		Содержание учебного материала		
	9	Определение дифференциального уравнения, его общее и частное решение. Уравнения первого порядка. Методы решений уравнений с разделяющимися переменными	2	
	10	Уравнения второго порядка. Линейные однородные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Методы решений	2	
Раздел 2. Основные понятия и методы дискретной математики			4/(2)	
Тема 2.1. Основные понятия комбинаторики		Содержание учебного материала		<i>OK01-OK09</i>
	11	Размещения, перестановки, сочетания, разбиения, их пересчет. Биномиальные коэффициенты. Треугольник Паскаля. Бином Ньютона.	2	
		Самостоятельная работа		
		Решение простейших комбинаторных задач.	2	
Раздел 3. Линейная алгебра			12/2(8)	
Тема 3.1. Линейные преобразования и матрицы. Системы линейных уравнений		Содержание учебного материала		<i>OK01-OK09</i>
	12	Линейные преобразования и матрицы. Определитель матрицы. Методы решения систем линейных уравнений.	2	
		Содержание практического занятия		<i>OK01-OK09</i>
	13	Решение системы линейных уравнений методами Гаусса и Крамера.	2	
		Самостоятельная работа		
		Решение заданий с применением операций над матрицами.	2	

		Решение заданий по теме: «Минор и алгебраическое дополнение».	2	
		Решение заданий по теме: «Обратная матрица..»	2	
		Решение систем линейных уравнений матричным методом.	2	
Раздел 4. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики			6/2(0)	<i>OK01-OK09</i>
Тема 4.1. Элементы теории вероятностей		Содержание учебного материала 14.Вероятность события. Независимость событий. Дискретная случайная величина и закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.	2	
Тема 4.2. Элементы математической статистики		Содержание учебного материала 15. Генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	2	
		Содержание практического занятия	2	<i>OK01-OK09</i>
	16	Решение практических задач с применением статистических методов		
Раздел 5. Теория комплексных чисел.			8/2(2)	
Тема 5.1. Понятия о комплексных числах		Содержание учебного материала		<i>OK01-OK09</i>
	17	Понятия комплексного чисел. Действительная и мнимая части комплексного числа. Правила выполнения операций с комплексными числами. Аргумент и модуль комплексного числа.	2	
	18	Геометрическая форма записи и тригонометрическая форма комплексного числа. Формула Муавра	2	
		Содержание практического занятия		
	19	Действия над комплексными числами.	2	
		Самостоятельная работа		
		Решение уравнений в поле комплексных чисел.	2	
	20	Дифференцированный зачет	2	
			ВСЕГО	60/12(20)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета математики.

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. Башмаков М. И. Математика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2016.
2. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2016.
3. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2016.
4. Башмаков М. И. Математика. Электронный учебник - методический комплекс для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2017.
5. Гусев В. А., Григорьев С. Г., Иволгина С. В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2016.
6. Омельченко В.П., Математика, учебное пособие. – М., 2016.
7. Пехлецкий И.Д. Математика: Учебник. – М., 2016.

Дополнительные источники:

1. Богомоллов Н.В. Математика: учебник для СПО. - М., 2016.
2. Богомоллов Н.В. Практические занятия по математике, учебное пособие для СПО – М., 2016.
3. Выгодский М. Я. Справочник по элементарной математике. – М., 2017.
4. Выгодский М. Я. Справочник по высшей математике. – М., 2017.
5. Григорьев В.П., Сабурова Т.Н. Математика: учебник для студентов среднего профессионального образования. – М., 2015.
6. Луканкин А.Г. Математика: учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования. – М., 2016.
7. Малугин В.А. Теория вероятностей и математическая статистика: учебник и практикум для СПО. – М., 2017.
8. Попов А.М. Теория вероятностей и математическая статистика учебник и практикум для СПО. – М., 2016.

Интернет ресурсы:

www.fcior.edu.ru Информационные, тренировочные и контрольные материалы.
www.school-collection.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
<http://www.edu.ru> Федеральный портал "Российское образование".
<http://www.school.edu.ru> Российский общеобразовательный портал.
<http://www.neive.bv.ro> Графики функций.
<http://www.en.edu.ru> Естественно-научный образовательный портал.
<http://www.mathnet.ru> Общероссийский математический портал Math-Net.Ru
<http://www.bymath.net> Вся элементарная математика.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самостоятельных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	практические занятия
знания:	
значение математики в профессиональной деятельности	оценка практических занятий, оценка презентаций
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	оценка практических занятий
основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;	оценка практических занятий оценка презентаций
основы интегрального и дифференциального исчисления	оценка практических занятий оценка презентаций

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине Математика

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного питания

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Общеобразовательные, гуманитарные и
социально-экономические дисциплины»

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

Председатель _____ Дмитриева С.К.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ А.А. Лепёхин

«_____» _____ 2021г.

Составитель: Баженова Елена Александровна, высшая квалификационная категория

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

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по общеобразовательной дисциплине Математика 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 Математика – 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.

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

Оценочные средства для входного контроля по математике.

Входной контроль знаний по математике предназначен для определения уровня готовности обучающегося к дальнейшему изучению дисциплины, а также для выявления типичных пробелов в знаниях обучающихся с целью организации работы по ликвидации этих пробелов. Одновременно входной контроль выполняет функцию первичного среза знаний

обучающихся по дисциплине Математика. Входной контроль проводится с целью определения уровня качества усвоения основных тем, изученных на предыдущем этапе обучения.

Оценочные средства для текущего контроля по математике.

Проведение текущего контроля осуществляется с использованием различных форм текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или решение заданий в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

Оценочные средства для рубежного контроля по математике.

Проведение рубежного контроля осуществляется по итогам первого семестра после изучения нескольких разделов в соответствии с программой дисциплины Математика. Это итоговая контрольная работа, сочетающая в себе несколько типов заданий. Более простым вариантом рубежного контроля является использование теста.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по математике.

Промежуточная аттестация – это механизм контроля результатов освоения обучающимися всего объема образовательной программы дисциплины Математика. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины Математика в конце учебного года и позволяет определить качество усвоения изученного материала. Это итоговая контрольная работа, сочетающая в себе несколько типов заданий.

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для входного контроля

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

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание (1-8) оценивается в один балл или два балла; правильное выполнение задание 9 оценивается 3 баллами или 1-2 баллами за частичное решение. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Задания входного контроля

Вариант 1

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Раскройте формулу сокращенного умножения $a^2 - b^2$:

А) $a^2 - 2ab + b^2$; Б) $(a-b)(a+b)$; В) $a^2 + 2ab - b^2$; Г) $(a-b)(a-b)$

2. (1 балл) Площадь треугольника вычисляется по формуле:

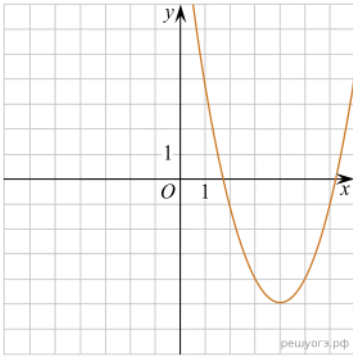
А) $S = a \cdot h$ Б) $S = \frac{a \cdot h}{2}$; В) $S = 2 \cdot a \cdot h$; Г) $S = \frac{a \cdot h}{3}$

3. (1 балл) Какое из следующих чисел заключено между числами $\frac{10}{17}$ и $\frac{5}{8}$?

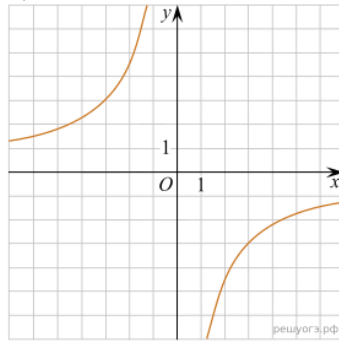
А) 0,4; Б) 0,5; В) 0,6; Г) 0,7.

4. (1 балл) Даны графики функций. Какая формула соответствует графику 3):

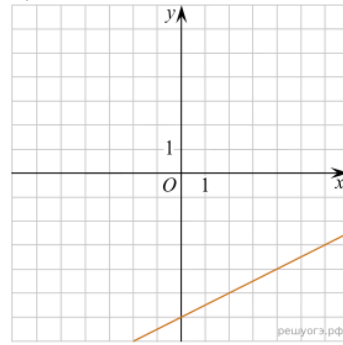
1)



2)



3)



А) $y = \frac{1}{2}x - 6$; Б) $y = x^2 - 8x + 11$; В) $y = -\frac{9}{x}$; Г) $y = x + 5$.

При выполнении заданий 5-8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Вычислите $\frac{1}{2} + \frac{11}{5}$

6. (2 балла) Решите уравнение $x^2 - 7x + 10 = 0$. Если уравнение имеет более одного корня, в ответ запишите меньший из корней.

7. (2 балла) Площадь земель крестьянского хозяйства, отведенная под посадку кустарников и цветников, составляет 24 га и распределена между ними в отношении 5:3. Сколько гектаров занимают цветники?

8. (2 балла) Высота ВН параллелограмма ABCD делит его сторону AD на отрезки AN = 2 и ND = 32. Диагональ параллелограмма BD равна 40. Найдите площадь параллелограмма.

При выполнении задания 9 запишите ход, обоснование решения и полученный ответ.

9. (3 балла) Рыболов проплыл на лодке от пристани некоторое расстояние вверх по течению реки, затем бросил якорь, 2 часа ловил рыбу и вернулся обратно через 5 часов от начала путешествия. На какое расстояние от пристани он отплыл, если скорость течения реки равна 2 км/ч, а собственная скорость лодки 6 км/ч?

Вариант 2

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Раскройте формулу сокращенного умножения $(a-b)^2$:

А) $a^2 - 2ab + b^2$; Б) $(a-b)(a+b)$; В) $a^2 + 2ab - b^2$; Г) $(a-b)(a-b)$

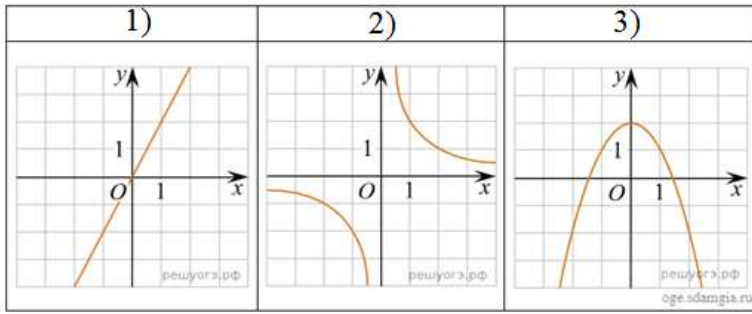
2. (1 балл) Площадь прямоугольника вычисляется по формуле:

А) $S = a \cdot b$ Б) $S = \frac{a \cdot b}{2}$; В) $S = 2(a + b)$; Г) $S = \frac{a \cdot b}{3}$

3. (1 балл) Какое из следующих чисел заключено между числами $\frac{10}{15}$ и $\frac{6}{8}$?

А) 0,4; Б) 0,5; В) 0,6; Г) 0,7.

4. (1 балл) Даны графики функций. Какая формула соответствует графику 3):



А) $y = \frac{2}{x}$; Б) $y = x^2 - 2$; В) $y = 2x$; Г) $y = 2 - x^2$.

При выполнении заданий 5-8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Вычислите $\frac{1}{5} + \frac{9}{2}$

6. (2 балла) Решите уравнение $4x^2 - x - 3 = 0$. Если уравнение имеет более одного корня, в ответ запишите больший из корней.

7. (2 балла) Площадь земель крестьянского хозяйства, отведенная под посадку сельскохозяйственных культур, составляет 24 гектара и распределена между зерновыми и овощными культурами в отношении 5:3. Сколько гектаров занимают зерновые культуры?

8. Высота BH параллелограмма $ABCD$ делит его сторону AD на отрезки $AH = 1$ и $HD = 28$. Диагональ параллелограмма BD равна 53. Найдите площадь параллелограмма.

При выполнении задания 9 запишите ход, обоснование решения и полученный ответ.

9. (3 балла) Рыболов проплыл на лодке от пристани некоторое расстояние вверх по течению реки, затем бросил якорь, 2 часа ловил рыбу и вернулся обратно через 5 часов от начала путешествия. На какое расстояние от пристани он отплыл, если скорость течения реки равна 4 км/ч, а собственная скорость лодки 6 км/ч?

Эталоны ответов:

Вариант 1	Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Ответ	Б	Б	В	А	2,7	2	9	816	8
Вариант 2	Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Ответ	А	А	Г	Г	4,7	1	15	1305	5

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-6
«3» (удовлетв.)	7-9
«4» (хорошо)	10-12
«5» (отлично)	13-15

3.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Математика в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОДП.01 Математика. Проведение текущего контроля осуществляется с использованием различных форм текущей аттестации на каждом практическом занятии - решение заданий в соответствии с изучаемой темой. При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание оценивается в один балл. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Задания для текущего контроля №1

Вариант 1

1. Вычислите: а) $\sqrt[3]{125} - 2 \cdot \sqrt[4]{\frac{81}{16}}$; б) $\sqrt[7]{-128} + \sqrt[4]{0,0625}$; в) $\sqrt[5]{160 \cdot 625}$;

г) $\frac{\sqrt[3]{-625}}{\sqrt[3]{-5}}$; д) $(-4\sqrt{11})^4$; е) $\sqrt[9]{6 + \sqrt{35}} \cdot \sqrt[9]{6 - \sqrt{35}}$;

2. Упростите выражение: $\sqrt[5]{c \cdot \sqrt[4]{c}} \cdot \sqrt[4]{c^{-1}}$;

Вариант 2

1. Вычислите: а) $\sqrt[5]{243} + 3 \cdot \sqrt[3]{4\frac{17}{27}}$; б) $-\sqrt[6]{0,000064} + \sqrt[3]{-1331}$; в) $\sqrt[3]{24 \cdot 9}$;

г) $\frac{\sqrt[4]{128}}{\sqrt[4]{8}}$; д) $(2 \cdot \sqrt[5]{-2})^5$; е) $\sqrt[7]{5 - \sqrt{26}} \cdot \sqrt[7]{5 + \sqrt{26}}$;

2. Упростите выражение: а) $\frac{b \cdot \sqrt[10]{b \cdot \sqrt[3]{b^2}}}{\sqrt[6]{b^5}}$;

Эталоны ответов:

Вариант 1	Задание 1	а	б	в	г	д	е	Задание 2	а
	Ответ	2	-1,5	10	5	11	1	Ответ	1
Вариант 2	Задание 1	а	б	в	г	д	е	Задание 2	а
	Ответ	8	-11,2	6	2	-64	-1	Ответ	$\sqrt[3]{b}$

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-2
«3» (удовлетв.)	3-4
«4» (хорошо)	5-6
«5» (отлично)	7

Задания для текущего контроля №2

Вариант 1

1. Вычислите:

а) $16^{\frac{1}{2}} + 27^{-\frac{1}{3}} + 81^{\frac{3}{4}} - 8^{1\frac{2}{3}}$;

$$\text{б) } \frac{16^{0,4} \cdot 8^{\frac{1}{3}}}{4^{0,3}}; \quad \text{в) } (25^{\frac{3}{2}} \cdot 625^{\frac{3}{4}} \cdot 32^{\frac{3}{5}} \cdot 4^{\frac{3}{2}})^{\frac{1}{3}};$$

2. Упростите выражение:

$$\text{а) } (64a^{-9})^{-\frac{2}{3}}; \quad \text{б) } \sqrt[3]{m \cdot \left(m^{\frac{2}{3}} : m^{\frac{1}{2}}\right)^{\frac{2}{3}}};$$

Вариант 2

1. Вычислите:

$$\text{а) } (121^{\frac{1}{2}} + 128^{\frac{5}{7}} - 81^{\frac{1}{4}}) \cdot 125^{-\frac{1}{3}};$$

$$\text{б) } \frac{\left(32^{0,7} \cdot 64^{\frac{1}{3}}\right)^{0,6}}{8^{0,1}}; \quad \text{в) } (256^{\frac{5}{8}} \cdot 64^{\frac{5}{6}} \cdot 125^{\frac{5}{3}} \cdot 16^{\frac{5}{2}})^{\frac{1}{5}};$$

2. Упростите выражение:

$$\text{а) } (32x^{-10})^{-\frac{3}{5}}; \quad \text{б) } \sqrt[4]{a \cdot \left(a^{\frac{1}{4}} : a^{\frac{1}{5}}\right)^{\frac{5}{3}}};$$

Эталоны ответов:

Вариант 1	Задание 1	а	б	в	Задание 2	а	б
	Ответ		$-\frac{2}{3}$	4	100	Ответ	$\frac{a^6}{16}$
Вариант 2	Задание 1	а	б	в	Задание 2	а	б
	Ответ		-40	8	80	Ответ	$\frac{x^6}{8}$

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-1
«3» (удовлетв.)	2-3
«4» (хорошо)	4
«5» (отлично)	5

Задания для текущего контроля №3

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание оценивается 2 баллами или 1 баллом за частичное решение. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Вариант 1

- а) Найдите наибольшее значение функции на заданном отрезке: $f(x) = x^2 + 4x - 3, [-4; 0]$;
 б) Найдите наименьшее значение функции на заданном отрезке: $f(x) = 2x^3 - 6x + 5, [-3; 2]$;

в) Найдите наибольшее и наименьшее значение функции на заданном отрезке: $f(x) = x^3 - 3x^2 - 9x + 31$; $[-1; 4]$.

Вариант 2

а) Найдите наименьшее значение функции на заданном отрезке: $f(x) = 3x^2 - 12x + 7$, $[1; 5]$;

б) Найдите наибольшее значение функции на заданном отрезке: $f(x) = 2x^3 - 9x^2$, $[1; 4]$;

в) Найдите наибольшее и наименьшее значение функции на заданном отрезке:

$$f(x) = -x^3 + 12x - 14, [-2; 3].$$

Эталоны ответов:

	Задание	а	б	в
Вариант 1	Задание			
	Ответ	Наибольшее значение $y = -3$, при $x = -4; 0$	Наименьшее значение $y = -31$, при $x = -3$	Наибольшее значение $y = 36$, при $x = -1$ Наименьшее значение $y = 4$, при $x = 3$
Вариант 2	Задание			
	Ответ	Наименьшее значение $y = -5$, при $x = 2$	Наибольшее значение $y = -7$, при $x = 1$	Наибольшее значение $y = 2$, при $x = 2$ Наименьшее значение $y = -30$, при $x = -2$

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

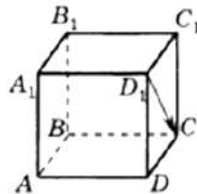
Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-1
«3» (удовлетв.)	2-3
«4» (хорошо)	4-5
«5» (отлично)	6

Задания для текущего контроля №4

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание оценивается в один балл. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

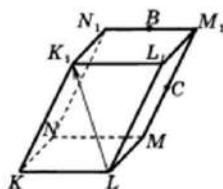
Вариант 1

1. Дан куб $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Укажите вектор, равный вектору $\overrightarrow{D_1 C}$.



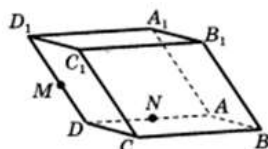
а) $\overrightarrow{A_1 D}$ б) $\overrightarrow{A_1 B}$ в) \overrightarrow{AC} г) $\overrightarrow{DC_1}$

2. Точки В и С – середины ребер $M_1 N_1$ и $M_1 M$ параллелепипеда $KLMNK_1 L_1 M_1 N_1$. Укажите вектор противоположно направленный вектору $\overrightarrow{LK_1}$.



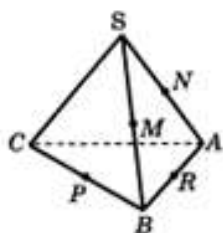
- а) $\overrightarrow{MN_1}$ б) \overrightarrow{BC} в) $\overrightarrow{KL_1}$ г) \overrightarrow{CB}

3. Точки М и N – середины ребер DD_1 и AD параллелепипеда $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Укажите **неверное** утверждение.



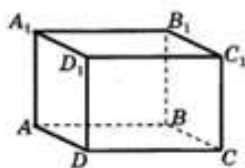
- а) \overrightarrow{BC} и $\overrightarrow{A_1 D_1}$ равны; б) \overrightarrow{NM} и $\overrightarrow{BC_1}$ сонаправлены;
в) $\overrightarrow{A_1 D}$ и $\overrightarrow{D_1 A}$ противоположные; г) \overrightarrow{MN} и $\overrightarrow{BC_1}$ коллинеарны;

4. Все ребра тетраэдра $SABC$ равны. Точки M, N, P, R – середины ребер BS, AS, BC, AB . Укажите верное утверждение.



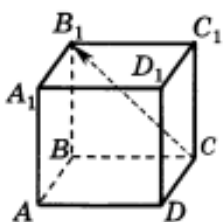
- а) $\overrightarrow{NM} = -0,5\overrightarrow{AB}$; б) $\overrightarrow{NR} = \overrightarrow{MP}$; в) $|\overrightarrow{PR}| = |\overrightarrow{NM}|$; г) $|\overrightarrow{MP}| = 2|\overrightarrow{SC}|$.

5. Дан параллелепипед $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Найдите вектор $\vec{a} = \overrightarrow{DA_1} + \overrightarrow{BC} + \overrightarrow{BA}$, началом и концом которого служат вершины данного параллелепипеда.



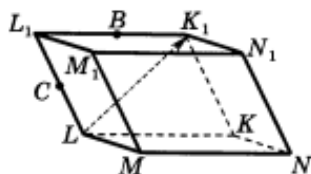
Вариант 2

1. Дан куб $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Укажите вектор, равный вектору $\overrightarrow{CB_1}$.



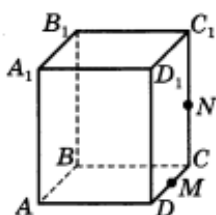
- а) $\overrightarrow{A_1 C_1}$ б) $\overrightarrow{B_1 A}$ в) $\overrightarrow{AB_1}$ г) $\overrightarrow{DA_1}$

2. Точки В и С – середины ребер L_1K_1 и LL_2 параллелепипеда $KLMNK_1L_1M_1N_1$. Укажите вектор противоположно направленный вектору $\overrightarrow{LK_1}$.



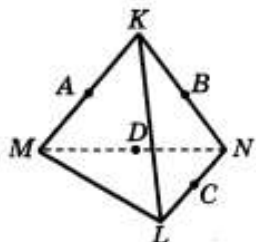
- а) $\overrightarrow{MN_1}$ б) $\overrightarrow{KL_1}$ в) \overrightarrow{BC} г) \overrightarrow{CB}

3. Точки М и N – середины ребер CC_1 и CD параллелепипеда $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Укажите **неверное** утверждение.



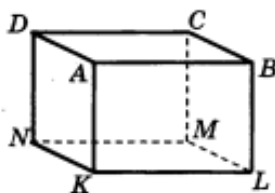
- а) \overrightarrow{BC} и $\overrightarrow{A_1D_1}$ равны; б) \overrightarrow{MN} и $\overrightarrow{DC_1}$ сонаправлены;
в) \overrightarrow{MN} и \overrightarrow{NM} равны; г) \overrightarrow{MN} и $\overrightarrow{DC_1}$ коллинеарны;

4. Все ребра тетраэдра KLMN равны. Точки А,В,С,Д – середины ребер KM, KN, LN, MN. Укажите верное утверждение.



- а) $\overrightarrow{KL} = 0,5\overrightarrow{CB}$; б) $|\overrightarrow{AD}| = |\overrightarrow{BC}|$; в) $\overrightarrow{AD} = \overrightarrow{CB}$; г) $\overrightarrow{CD} = 0,5\overrightarrow{ML}$

5. Дан параллелепипед KLMNABCD. Найдите вектор $\vec{a} = \overrightarrow{KA} + \overrightarrow{NM} + \overrightarrow{AN}$, началом и концом которого служат вершины данного параллелепипеда.



Эталоны ответов:

Вариант 1	Номер задания	1	2	3	4	5

	Ответ	Б	Б	В	В	$\overrightarrow{BA_1}$
Вариант 2	Номер задания	1	2	3	4	5
	Ответ	Г	В	В	Б	\overrightarrow{AO}

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-1
«3» (удовлетв.)	2-3
«4» (хорошо)	4
«5» (отлично)	5

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль в форме дифференцированного зачета проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Математика в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОДП.01 Математика

На выполнение заданий дифференцированного зачета по дисциплине Математика выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы. Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня, дополнительная часть – более сложные задания.

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание (1-10) оценивается в один балл; правильное выполнение заданий (11-12) оценивается 3 баллами или 1-2 баллами за частичное решение. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

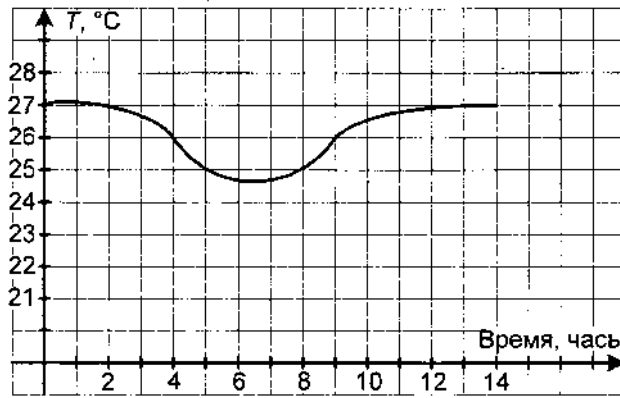
Вариант 1

При решении заданий 1-10 запишите краткое решение, и выберите правильный ответ из четырех предложенных.

1. Билет на автобус стоит 25 рублей. Какое максимальное число билетов можно будет купить на 100 рублей после повышения цены билета на 40%?

а) 4, б) 6, в) 2, г)3.

2. На рисунке показан график изменения температуры воздуха. Сколько часов температура была ниже 26 градусов?



- а) 5, б) 4, в) 3, г) 6.

3. Округлите число 5,3679 с точностью до 0,001 с наименьшей погрешностью.

- а) 5,37, б) 5,368, в) 5,366, г) 5,367.

4. Переведите из градусной меры в радианную 660°

- а) $\frac{11\pi}{6}$, б) $\frac{13\pi}{3}$, в) $\frac{11\pi}{3}$, г) $\frac{13\pi}{6}$.

5. Найдите значение выражения $\sin \pi - \cos\left(-\frac{3\pi}{2}\right) - \operatorname{tg}\left(-\frac{\pi}{4}\right) - \operatorname{ctg} \frac{\pi}{2}$

- а) $\frac{1}{3}$, б) -1, в) $\frac{1}{2}$, г) 1.

6. Решите уравнение $2 \cos x - 1 = 0$

- а) $x = \pm \frac{\pi}{3} + 2\pi n \quad n \in \mathbb{Z}$, б) $x = \pm \frac{\pi}{3} + \pi n \quad n \in \mathbb{Z}$,

- в) $x = \pm \frac{\pi}{6} + \pi n \quad n \in \mathbb{Z}$, г) $x = \pm \frac{\pi}{6} + 2\pi n \quad n \in \mathbb{Z}$

7. Вычислите: $\sqrt[3]{-125} - 2 \cdot \sqrt[4]{81}$

- а) 8, б) -8, в) -2, г) 2.

8. В каких из приведенных ниже вычислений допущена ошибка?

- а) $\sqrt[5]{-32} = 2$, б) $\log_5 \frac{1}{25} = 2$, в) $7^{-3} = \frac{1}{343}$, г) $\sqrt[4]{-625} = -5$.

9. Упростите выражение: $\log_2 0,4 + \log_2 25 - \log_2 5$

- а) 1, б) 0, в) -1, г) 2.

10. Вычислите: $16^{\frac{1}{2}} + 27^{\frac{1}{3}} + 81^{\frac{3}{4}} - 8^{\frac{5}{3}}$

- а) 8, б) 2, в) $\frac{2}{3}$, г) -2.

При выполнении заданий 11-12 запишите ход решения и полученный ответ.

11. Найдите область определения функции $y = \sqrt{2x+16} + \sqrt[4]{9-3x}$

12. Решите графически уравнение $\log_2(x-1) = -x+2$

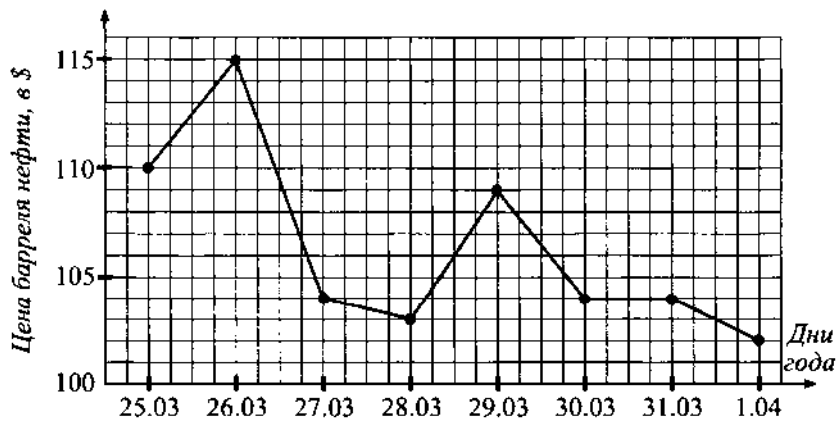
Вариант 2

При решении заданий 1-10 запишите краткое решение, и выберите правильный ответ из четырех предложенных

1. Магазин закупает учебники по оптовой цене 110 рублей за штуку и продает с наценкой 30%. Какое наибольшее число таких учебников можно купить в этом магазине на 1200 рублей?

- а) 7, б) 8, в) 2, г) 10.

2. На графике жирными точками показана цена барреля нефти в течение восьми дней 2011 года на международных рынках. По оси абсцисс отмечена дата, по оси ординат — цена барреля нефти в долларах на данный период. Для наглядности жирные точки соединены линиями. Определите по графику разницу между наибольшей и наименьшей ценами барреля нефти за указанный период.



- а) 10, б) 12, в) 15, г) 13.

3. Округлите число 0,47637 с точностью до третьей значащей цифры с наименьшей погрешностью.

- а) 0,477; б) 0,476; в) 0,48; г) 0,46.

4. Переведите из радианной меры в градусную $\frac{17\pi}{3}$

- а) 510° , б) 720° , в) 1020° , г) 350° .

5. Найдите значение выражения $\sin(-\frac{\pi}{2}) + \cos \frac{\pi}{3} - \operatorname{tg} \pi - \operatorname{ctg}(-\frac{\pi}{4})$

- а) 1, б) $-\frac{1}{2}$, в) $\frac{1}{2}$, г) 0.

6. Решите уравнение $2 \sin x - \sqrt{3} = 0$

а) $x = (-1)^n \frac{\pi}{3} + 2\pi n \quad n \in \mathbb{Z}$ б) $x = (-1)^n \frac{\pi}{3} + \pi n \quad n \in \mathbb{Z}$

в) $x = (-1)^n \frac{\pi}{6} + \pi n \quad n \in \mathbb{Z}$ г) $x = \pm \frac{\pi}{6} + 2\pi n \quad n \in \mathbb{Z}$

7. Вычислите: $\sqrt[4]{256} - 3 \cdot \sqrt[3]{-\frac{8}{27}}$

- а) 2, б) 5, в) -2, г) 6

8. В каких из приведенных ниже вычислений допущена ошибка?

- а) $\sqrt[3]{-64} = -4$, б) $\log_{\frac{1}{2}} 8 = 3$, в) $2^{-7} = \frac{1}{128}$, г) $\sqrt[4]{16} = 4$.

9. Упростите выражение: $\log_5 8 - \log_5 2 + \log_5 \frac{25}{4}$

- а) 2, б) 1, в) 5, г) -2.

10. Вычислите: $\left(121^{\frac{1}{2}} + 128^{\frac{5}{7}} - 81^{\frac{3}{4}}\right) \cdot 125^{\frac{1}{3}}$

- а) 60, б) 50, в) 80, г) -50.

При выполнении заданий 11-12 запишите ход решения и полученный ответ.

11. Найдите область определения функции $y = \log_3(8-x) - \log_3(7x+35)$

12. Решите графически уравнение $\sqrt{x-1} = 3-x$

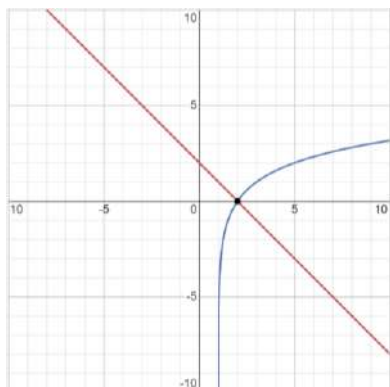
Эталоны ответов:

Вариант 1	Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Ответ	В	А	Б	В	Г	А	Б	Б, Г	А	Б	[-8;3]	2
Вариант 2	Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Ответ	Б	Г	Б	В	В	Б	Г	Б, Г	А	В	(5;8)	2

Вариант 1

12. Решите графически уравнение $\log_2(x-1) = -x+2$

Строим на одной координатной плоскости два графика функции $y = \log_2(x-1)$ и $y = -x+2$

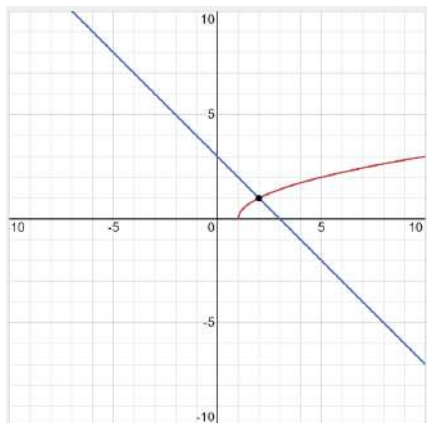


Координата x точки пересечения графиков является решением данного уравнения.
 Ответ $x=2$

Вариант 2

12. Решите графически уравнение $\sqrt{x-1} = 3-x$

Строим на одной координатной плоскости два графика функции $y = \sqrt{x-1}$ и $y = 3-x$.



Координата x точки пересечения графиков является решением данного уравнения.
 Ответ $x=2$

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-5
«3» (удовлетв.)	6-8
«4» (хорошо)	9-10
«5» (отлично)	13-16

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине ОДП.01 Математика выделяется 6 академических часов. Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня, дополнительная часть – более сложные задания.

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание (1-12) оценивается в один балл; правильное выполнение заданий (13-16) оценивается 3 баллами или 1-2 баллами за частичное решение. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Вариант 1

При решении заданий 1-12 запишите краткое решение, и выберите правильный ответ из четырех предложенных.

1. В партии из 400 телевизоров оказалось 8 бракованных. Какова вероятность купить исправный телевизор?

- а) 0,02%, б) 98%, в) 0,98%, г) 2%.

2. Установите соответствие между формулой и геометрическим телом

1) $V = \frac{1}{3} \pi r^2 h$	а) цилиндр
2) $V = \frac{1}{3} S_{\text{осн}} h$	б) шар
3) $V = \frac{4}{3} \pi r^3$	в) конус
4) $V = \pi r^2 h$	г) пирамида

3. В таблице указаны средние цены (в рублях) на некоторые основные продукты питания в трёх городах России (по данным на начало 2010 года).

Наименование продукта	Белгород	Липецк	Новгород
Пшеничный хлеб (батон)	11	14	11
Молоко (1 литр)	23	23	26
Картофель (1 кг)	10	13	11
Сыр (1 кг)	205	215	230
Мясо (говядина, 1 кг)	240	240	245
Подсолнечное масло (1 литр)	44	44	38

Определите, в каком из этих городов окажется самым дешевым следующий набор продуктов: 2 батона пшеничного хлеба, 3 кг говядины, 1 л подсолнечного масла. В ответ запишите стоимость данного набора продуктов в этом городе (в рублях).

- а) 795, б) 783, в) 792, г) 786.

4. В библиотеке читателю предложили на выбор из новых поступлений 10 книг и 4 журнала. Сколькими способами он может выбрать из них 3 книги и 2 журнала?

- а) 6, б) 120, в) 720, г) 126.

5. Найдите третий член последовательности $a_n = \frac{(-1)^n + 3}{n^2 + 1}$.

- а) $\frac{1}{5}$, б) $\frac{3}{10}$, в) $\frac{2}{5}$, г) 3.

6. Даны векторы $\vec{a}\{-1;2;1\}$; $\vec{b}\{3;-1;0\}$; $\vec{c}\{0;-1;4\}$. Найдите координаты вектора $2\vec{a} - \vec{b} + \vec{c}$.

- а) {5;4;4}, б) {3;8;4}, в) {-5;4;6}, г) {5;6;6}.

7. Решите неравенство $\left(\frac{1}{6}\right)^{x-11} > \frac{1}{36}$.

- а) $x > 9$, б) $x < 13$, в) $x > -13$, г) $x < 9$.

8. Вычислите $A_{12}^3 : C_{12}^3$

- а) 0,16, б) 6, в) 36, г) 1.

9. Найдите площадь боковой поверхности цилиндра, если его высота равна 12 см, а радиус основания равен 5 см.

- а) $120\pi \text{ см}^2$, б) $60\pi \text{ см}^2$, в) $240\pi \text{ см}^2$, г) $128\pi \text{ см}^2$.

10. Решите уравнение $\log_8(12-x) = \log_8(2x-6)$

- а) -8, б) -6, в) 4, г) 6.

11. Найдите объем правильной четырехугольной пирамиды, высота которой равна 15 см, а сторона основания равна 9 см.

- а) 405 см^3 , б) 3840 см^3 , в) 1215 см^3 , г) 180 см^3 .

12. Найдите значение производной функции $f(x) = 7x^5 - 3\ln x + 5$ в точке $x=3$.

- а) 2835, б) 2735, в) 2834, г) 2800.

При выполнении заданий 13-16 запишите ход решения и полученный ответ.

13. Найдите наибольшее и наименьшее значения функции на заданном отрезке $f(x) = x^3 - 3x^2 - 9x + 31$, $[-1; 4]$.

14. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы

$$f(x) = x^3 + x^2 - 5x + 1$$

15. Решите уравнение $36^x - 4 \cdot 6^x - 12 = 0$

16. Решите неравенство $\log_4(x-2) + \log_4(x-8) < 2$.

Вариант 2

При решении заданий 1-12 запишите краткое решение, и выберите правильный ответ из четырех предложенных.

1. В сборнике билетов по математике всего 20 билетов, в пяти из них встречается вопрос по геометрии. Найдите вероятность того, что в случайно выбранном на экзамене билете будет вопрос по геометрии.

- а) 0,75%, б) 75%, в) 0,25%, г) 25%.

2. Установите соответствие между формулой и геометрическим телом

1) $S_{бок} = P_{осн} \cdot h$	а) цилиндр
--------------------------------	------------

2) $S_{бок} = \pi r l$	б) призма
3) $S_{бок} = \frac{1}{2} P_{осн} \cdot h_a$, где h_a – апофема	в) конус
4) $S_{бок} = 2\pi r h$	г) правильная пирамида

3. Строительной фирме нужно приобрести 60 кубометров пеноблоков у одного из трёх поставщиков. Какова наименьшая стоимость (в рублях) покупки с доставкой, если цены на пеноблоки и условия доставки приведены в таблице?

Поставщик	Цена пеноблоков (руб. за 1 м)	Стоимость доставки (руб.)	Специальные предложения и скидки
А	2700	7000	При заказе на сумму больше 200 000 руб. доставка бесплатно
Б	2800	5700	При заказе на сумму больше 150 000 руб. доставка бесплатно
В	2750	3000	

а) 173700, б) 168000, в) 165000, г) 169000.

4. Сколько трехкнопочных комбинаций существует на кодовом замке (все три кнопки нажимаются одновременно), если на нем всего 10 цифр?

а) 210, б) 120, в) 720, г) 100.

5. Найдите пятый член последовательности $a_n = (-1)^n (n^3 - 2)$.

а) -125, б) 123, в) -123, г) 125.

6. Даны векторы $\vec{a} \{1; -2; 0\}$, $\vec{b} \{3; -6; 0\}$ и $\vec{c} \{0; -3; 4\}$. Найдите координаты вектора $\vec{a} + 3\vec{b} - \vec{c}$.

а) $\{10; -17; -4\}$, б) $\{10; -23; 4\}$, в) $\{8; -20; 0\}$ г) $\{0; 16; 4\}$.

7. Решите неравенство $7^{x-2} \leq 49$.

а) $x > 0$, б) $x > 4$, в) $x \leq 2$, г) $x \leq 4$.

8. Вычислите $A_8^3 : C_8^3$

а) 0,16 б) 6, в) 3, г) 0.

9. Найдите площадь боковой поверхности конуса, если диаметр конуса равен 10 см, длина образующей равна 15 см.

а) $120\pi \text{ см}^2$, б) $80\pi \text{ см}^2$, в) $75\pi \text{ см}^2$, г) $150\pi \text{ см}^2$.

10. Решите уравнение $\log_2(4x+3) = \log_2(9-2x)$

- а) 1, б) -3, в) -1, г) 3.

11. Найдите объем правильной четырехугольной призмы, у которой высота равна 18 см, сторона основания равна 10 см.

- а) 405 см^3 , б) 3840 см^3 , в) 3600 см^3 , г) 1800 см^3 .

12. Найдите значение производной функции $f(x) = 6x^3 - \frac{8}{x}$ в точке $x=2$.

- а) 70, б) 72, в) 74, г) 76.

При выполнении заданий 13-16 запишите ход решения и полученный ответ.

13. Найдите наибольшее и наименьшее значения функции на заданном отрезке

$$f(x) = -x^3 + 12x - 14, \quad [-2; 3].$$

14. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы

$$f(x) = x^3 + 3x^2 + 4$$

15. Решите уравнение $49^x - 8 \cdot 7^x + 7 = 0$.

16. Решите неравенство $\log_7(x-3,5) + \log_7(x-2) \leq 1$

Эталоны ответов:

Вариант	Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	1	Ответ	Б	1в, 2г, 3б, 4а	Г	В	А	В	Б	Б	А	Г	А
Вариант	Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	2	Ответ	Г	1б, 2в, 3г, 4а	Б	Б	В	А	Г	Б	В	А	Г

Вариант	Номер задания	13	14	15	16
	1	Ответ	Наибольшее значение $y=36$, при $x=-1$ Наименьшее значение $y=4$, при $x=3$	$x_{\max}=-5/3, y_{\max}=15$ $x_{\min}=1, y_{\min}=-2$	1
Вариант	Номер задания	1	2	3	4
	2	Ответ	Наибольшее значение $y=2$, при $x=2$ Наименьшее значение $y=-30$, при $x=-2$	$x_{\max}=-2, y_{\max}=8$ $x_{\min}=0, y_{\min}=4$	0; 1

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«2» (неудовлетв.)	0-7
«3» (удовлетв.)	8-12
«4» (хорошо)	13-20
«5» (отлично)	21-24

4.Список литературы

Основные источники:

1. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие, Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубленный уровни. — Москва: Просвещение, 2020. — 463с.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие, Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый и углублённый уровни— Москва: Просвещение, 2020. — 278с.
3. Башмаков, М. И., Математика : учебник / М. И. Башмаков. — Москва: КноРус, 2020. — 394 с. — ISBN 978-5-406-12450-5. — URL: <https://book.ru/book/951555>
4. Башмаков, М. И., Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / М. И. Башмаков, С. Б. Энтина. — Москва: КноРус, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-406-10588-7. — URL: <https://book.ru/book/945228>
5. Дзюба, Т. С., Математика. Практикум: учебное пособие / Т. С. Дзюба. — Москва : Русайнс, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-466-03198-0. — URL: <https://book.ru/book/949694>

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://elibr.mosgu.ru> Электронный каталог Библиотеки МосГУ IPRbooks
Электронно-библиотечная система KNIGAFUND.RU
2. <http://mathportal.net/> Сайт создан для помощи студентам, желающим самостоятельно изучать и сдавать экзамены по высшей математике, и помощи преподавателям в подборке материалов к занятиям и контрольным работам
3. <https://studfiles.net/> Файловый архив студентов
4. <http://matematika.electrichelp.ru/> Формулы, уравнения, теоремы, примеры решения задач
5. <http://www.mathprofi.ru/> Материалы по математике для самостоятельной подготовки
6. <https://ru.onlinemschool.com/math/library/> Изучение математики онлайн
7. <https://www.bestreferat.ru/> Банк рефератов
8. <http://www.cleverstudents.ru/> Доступная математика
9. <http://ru.solverbook.com/> Собрание учебных онлайн калькуляторов, теории и примеров решения задач
10. <https://www.calc.ru/> Справочный портал

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № 3а от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И.Попова



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.

Составитель: Аубекерова Нафиса Рафиковна.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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	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	52
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	36
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

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	Содержание учебного материала 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. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	10	ОК 02 ОК 04-07
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала 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.	8	ОК 02 ОК 04-07
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала 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.	10	ОК 02 ОК 04-07
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы		16	

природопользования			
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	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.	10	ОК 02-03
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	6	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07
Промежуточная аттестация			
Всего:		54/36/16	

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.

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, 2020. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.—Москва : КноРус, 2020. — 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, 2020. – 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, 2020. — 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, 2020. — 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: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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.

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? <ol style="list-style-type: none"> 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	2

	круговорота. Выделяют два основных круговорота: _____ и _____	(геологический), 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	Биоэкологический, Геосистемный, Биосферный	3

	классификацию, согласно которой выделяются 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 Федеральный закон №7 «Об охране окружающей среды»?	10.01.2002	1

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	Угольный фильтр	2

	загрязненной воды от токсических веществ используют метод фильтрации через _____																				
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:	1 – а, ж 2 – б, в, з, и 3 – г, д, е	9																		
	<table border="1"> <tr> <td>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. 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	Нет	1

	загрязненной почвы от токсических веществ?																				
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 характеризующие их показатели:	а. - 7 б. - 3 в. - 2 г. - 9 д. - 1 е. - 5 ж. - 8 з. - 4 и. - 6																			
	<table border="1"> <tr> <td>а. приземный слой воздуха</td> <td>1. Глобальные характеристики состояния почв, растительного покрова и животных</td> </tr> <tr> <td>б. агроэкосистемы</td> <td>2. Продуктивность насаждений</td> </tr> <tr> <td>в. лесные экосистемы</td> <td>3. Урожайность сельскохозяйственных культур</td> </tr> <tr> <td>г. гидросфера</td> <td>4. Популяционное состояние видов</td> </tr> <tr> <td>д. растительный и почвенный покровы</td> <td>5. Радиационный баланс, тепловой перегрев, состав изапыления</td> </tr> <tr> <td>е. атмосфера</td> <td>6. Структуры природных экосистем и их нарушения</td> </tr> <tr> <td>ж. грунтовые воды</td> <td>7. ПДК токсических веществ</td> </tr> <tr> <td>з. исчезающие виды животных и растений</td> <td>8. Физические и биологические раздражители</td> </tr> <tr> <td>и. природные экосистемы</td> <td>9. Загрязнение рек и водоемов</td> </tr> </table>	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		
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, 2020. — 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, 2020. – 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, 2020. — 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

Химия

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания


РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

 /Л.И.Попова/



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.

Составитель: Гончарова Марина Викторовна

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания"

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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

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	204
в т. ч.	
Основное содержание	136
в т.ч.:	
теоретическое обучение	84
практические занятия	42
Самостоятельная работа	68
Промежуточная аттестация экзамен	

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 соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции			
Тема 2.1. Типы химических	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		

реакций	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-химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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.)..		
	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.	Содержание учебного материала	10	ОК 01
Свойства органических соединений	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	ОК 02 ОК 04
	– 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.	Содержание учебного материала	8	ОК 01

Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	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).		OK 02
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. 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. Термодинамическая	Содержание учебного материала	6	OK 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Химическое равновесие и его смещение под действием		

ие закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	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.		ОК 04
	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.	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Обнаружение неорганических катионов и анионов	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.		OK 02
	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	OK 01 OK 02 OK 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	OK 01 OK 02 OK 04 OK 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 ПК 1.1.
	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 солеотложений, имеющих место в быту и на производстве.		
	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	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических		

контроль качества продуктов питания	веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.		ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.3
	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			
Всего		204/136/ 68	

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, 2020. —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 МНМОЗИНА, 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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1,1; 1,2; Р2, Тема 2,1; 2,2; Р3, Тема 3,1; 3,2; 3,3; Р4, Тема 4,1; 4,2; 4,3; Р5, Тема 5,1; Р6, Тема 6,1; 6,2; Р7, Тема 7,1; 7,2; Р8, Тема 8,1; Р9, Тема 9,1,1; 9,1,2; 9,1,3; 9,1,4; 9,1,5;	Устный опрос Тестирование Разноуровневые задания Фронтальный опрос Практические работы Конспекты
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р1, Тема 1,2; Р3, Тема 3,1; 3,2; 3,3; Р4, Тема 4,2; 4,3; Р5, Тема 5,1; 5,2; Р6, Тема 6,1; 6,2; Р7, Тема 7,1; 7,2; Р8, Тема 8,1; Р9, Тема 9,1,2; 9,1,3; 9,1,4; 9,1,5;	Тестирование, Кейс - задания Практические работы Конспекты Устный опрос Контрольная работа
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Р2, Тема 2,2; Р3, Тема 3,2; Р4, Тема 4,2; Р5, Тема 5,1; 5,2; Р6, Тема 6,2; Р7, Тема 7,2; Р8, Тема 8,1; Р9, Тема 9,1,5;	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос Контрольная работа
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р6, Тема 6,1; Р9, Тема 9,1,2; 9,1,3; 9,1,4; 9,1,5;	Конспекты Практические работы Фронтальный опрос Контрольная работа
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Р9, Тема 9,1,2; 9,1,3; 9,1,1; 9,1,5;	Конспекты Практические работы Фронтальный опрос

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 дисциплине
Химия

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 ориентировочную основу действий.

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

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

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для входного контроля

ФОС 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 электротрицательности 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 затушить, 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 $Cl \rightarrow Br \rightarrow I$
 - 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.
 - H_2S
 - ZnO
 - CO_2
 - $Al(OH)_3$
 - $Fe(OH)_2$
 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.

- 2) 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 \cdot 7 моль = 224 г 3) $V(O_2) = V_n \cdot n(O_2) = 22,4$ л/моль \cdot 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 \cdot 5 моль = 10 г 3) $V(H_2) = V_n \cdot n(H_2) = 22,4$ л/моль \cdot 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

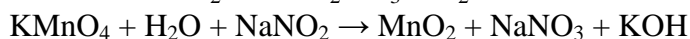
3.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля

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).

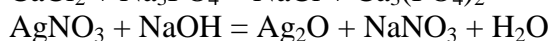
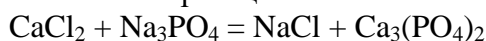
1 Семестр

«Строение вещества и химические реакции»**Вариант 1**

1. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:



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

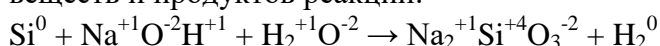


3. Имеется $5,6 \cdot 10^{23}$ молекул оксида углерода (IV). Определите количество вещества углекислого газа, его массу, а также объем (н.у.) углекислого газа.

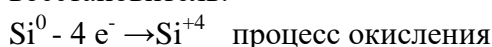
4. Что такое окислительно-восстановительные реакции?

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.

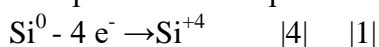


восстановитель

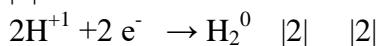


окислитель

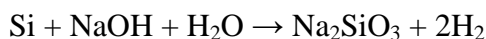
3) Найдём наименьшее общее кратное числа электронов, отданных восстановителем (4), и принятых окислителем (2). В данной реакции оно равно 4. Определим дополнительные множители к схемам процессов окисления и восстановления, разделив наименьшее общее кратное на число отданных и принятых электронов, и запишем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



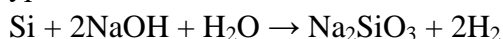
|4|



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

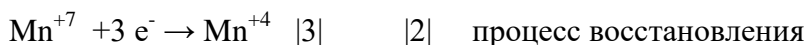
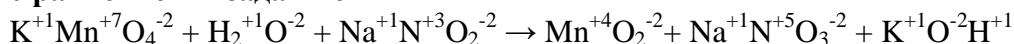


Подсчитаем суммарное число атомов водорода в продуктах реакции: оно равно 4. После этого поставим коэффициент 2 перед формулой гидроксида натрия в левой части уравнения:



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.

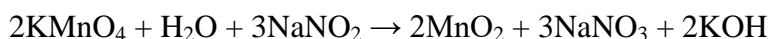
Уравнение 2 к заданию 1



окислитель |6|



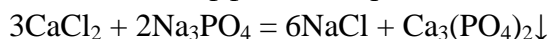
восстановитель



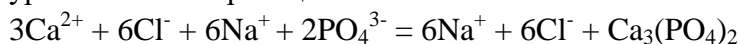
Задание 2

Уравнение 1 к заданию 2

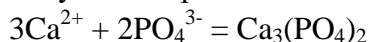
Расставим коэффициенты реакции:



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

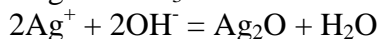
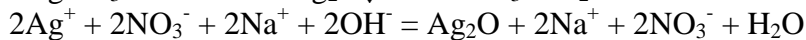
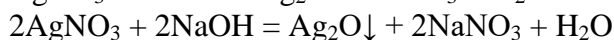
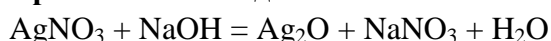


Так как одинаковые ионы (Na^+ и Cl^-) присутствуют в обеих частях полного ионного уравнения, то они не принимают участия в реакции, и их можно исключить. В результате получим сокращённое ионное уравнение:



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.

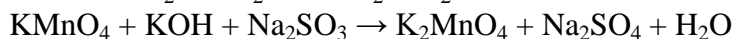
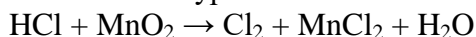
Окислитель — вещество, в состав которого входит ион или атом, который в процессе реакции будет принимать электроны, тем самым понижая свою степень окисления.

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

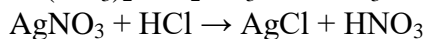
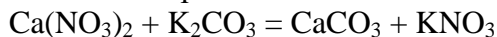
Процесс восстановления — это процесс принятия электронов, а процесс окисления — процесс отдачи электронов. Оба процесса протекают одновременно: окислитель восстанавливается, а восстановитель окисляется.

Вариант 2

1. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:



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



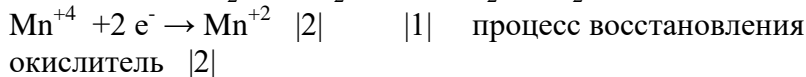
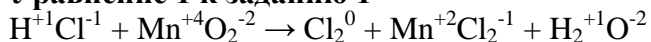
3. Какова масса и количество вещества порции оксида азота (IV), содержащей $6,68 \cdot 10^{23}$ молекул? Каков ее объем (н. у.)?

4. Опишите процесс электролитической диссоциации.

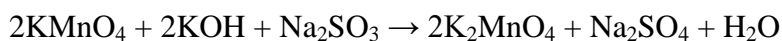
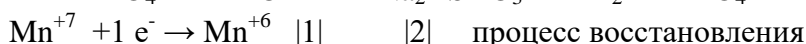
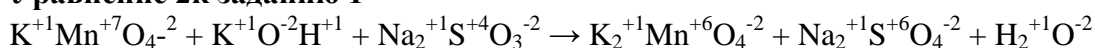
Эталон ответов

Задание 1

Уравнение 1 к заданию 1

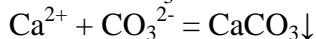
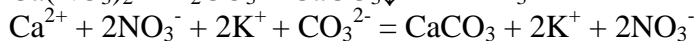
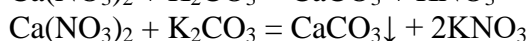
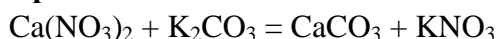


Уравнение 2 к заданию 1

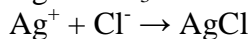
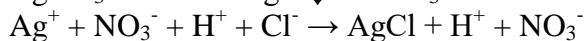
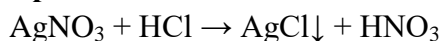


Задание 2

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)

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

3) Рассчитать объем оксида азота (IV)

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

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.

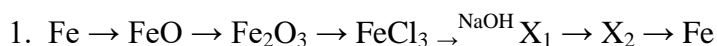
Катионы - положительно заряженные ионы.

Анионы - отрицательно заряженные ионы.

Количественной характеристикой диссоциации электролита является степень диссоциации.

«Свойства неорганических веществ»

Вариант 1

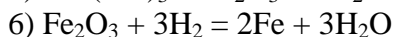
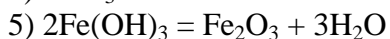
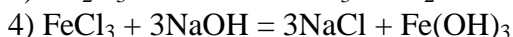
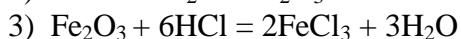
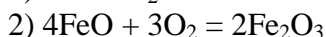
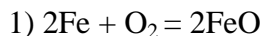


2. Даны вещества: оксид калия, оксид фосфора (V), гидроксид бария, серная кислота, иодид калия, нитрат свинца (II). Напишите уравнения всех возможных реакций между данными веществами.

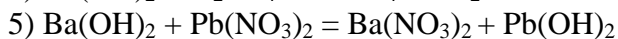
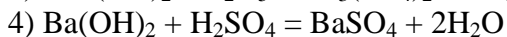
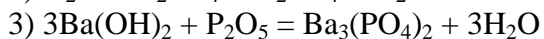
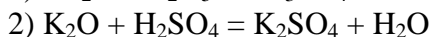
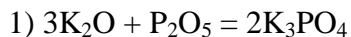
3. Укажите к какому классу принадлежат следующие неорганические соединения, дайте им название по систематической номенклатуре: $\text{Cu}(\text{OH})_2$, CO_2 , Al_2O_3 , HNO_3 , BaCl_2 , $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$, KOH , HBr , NaHCO_3 , $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$.

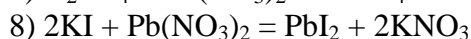
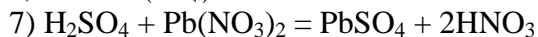
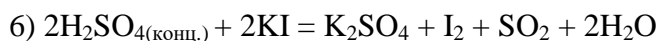
Эталон ответов

Задание 1



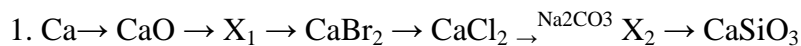
Задание 2



**Задание 3**Cu(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;

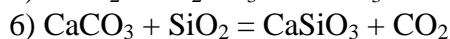
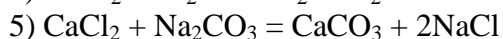
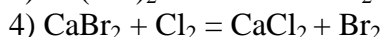
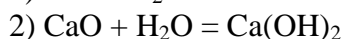
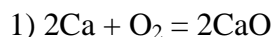
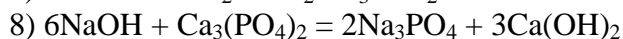
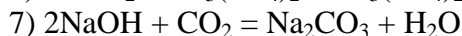
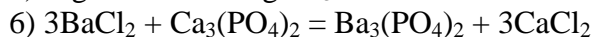
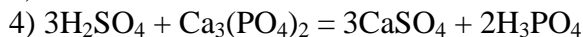
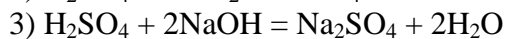
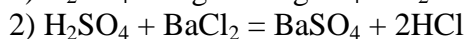
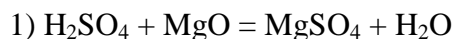
KOH – гидроксид калия, щёлочь, основания;

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****Задание 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;

H_2CO_3 – угольная кислота, кислоты;

P_2O_5 – оксид фосфора кислотный, оксиды;

$\text{Mg}(\text{OH})_2$ – гидроксид магния, основания;

$\text{Na}_3[\text{Al}(\text{OH})_6]$ – гексагидроксоалюминат натрия, комплексная соль;

KHSO_4 - 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) замирении температуры кипения;
- г) измерении температуры замерзания.

Вариант 2

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

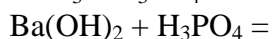
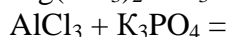
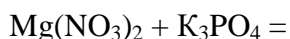
3.3

Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

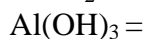
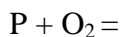
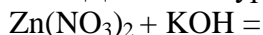
Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине химия в соответствии с учебным планом и рабочей программы. На выполнение заданий текущего контроля дается 1 академический час (45 минут).

Вариант 1

1. Допишите уравнения, уравняйте, составьте полные и сокращенные ионные уравнения.



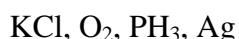
2. Допишите уравнения и определите тип каждой химической реакции



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.



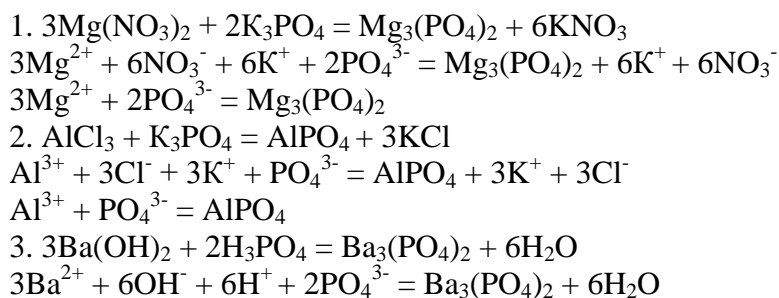
5. Какой объем углекислого газа выделится при действии избытка соляной кислоты на технический карбонат кальция массой 150 грамм, содержащий 10% некарбонатных примесей?

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.

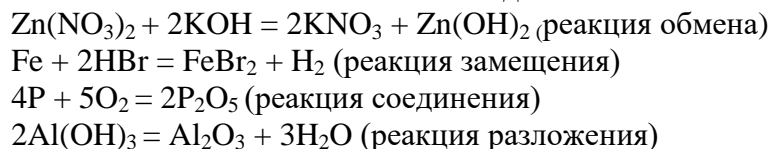
- 1) бромоводород
- 2) аммиак
- 3) фтороводород
- 4) бромид кальция
- 5) сульфид натрия

Эталон ответов

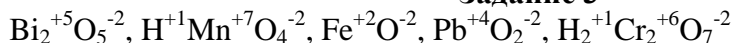
Задание 1



Задание 2



Задание 3



Задание 4

KCl – ионная связь
 O₂ – ковалентная неполярная связь
 CO₂ – ковалентная полярная связь
 Ag – металлическая связь

Задание 5

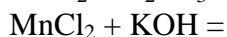
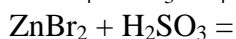
Ответ: 30,24 л

Задание 6

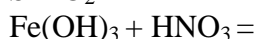
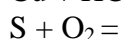
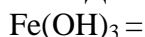
Ответ: 2,5

Вариант 2

1. Допишите уравнения, уравняйте, составьте полные и сокращенные ионные уравнения.



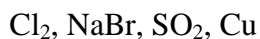
2. Допишите уравнения и определите тип каждой химической реакции.



3. Проставьте степени окисления элементов в следующих соединениях, назовите данные вещества, определите класс неорганических соединений.

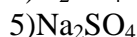
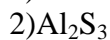
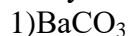


4. Определите тип химической связи в данных веществах, докажете это с помощью схем.



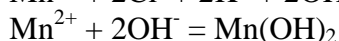
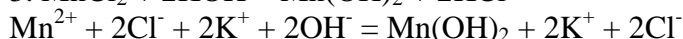
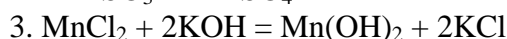
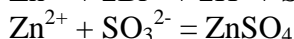
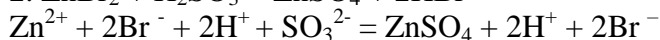
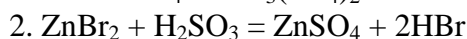
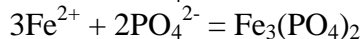
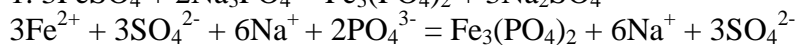
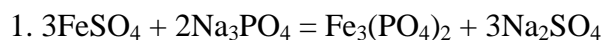
5. Какую массу хлорида кальция можно получить при растворении в соляной кислоте 52 г карбоната кальция, содержащего 3,85 % примесей?

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.

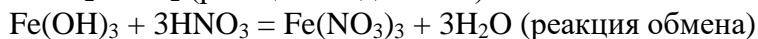
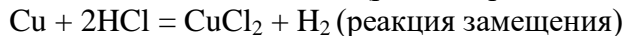
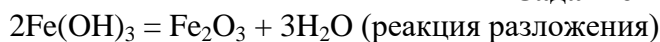


Эталон ответов

Задание 1



Задание 2



Задание 3



Задание 4

Cl₂ – ковалентная неполярная связь

NaBr – ионная связь

SO₂ – 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

- Максимальное количество электронов на s-подуровне равно:
 - 14
 - 2
 - 10
 - 6
- В Периодической таблице вертикальный ряд элементов, расположенных в порядке возрастания зарядов атомов ядер – это _____
- Химическими реакциями сопровождается следующее явление:
 - замерзание водоёма
 - ржавление железа во влажном воздухе
 - испарение воды с поверхности водоёма
 - образование облаков
- Эндотермическая реакция – это реакция, протекающая
 - с выделением газа
 - с образованием осадка
 - с выделением теплоты
 - с поглощением теплоты
- Вещество, формула которого CH_3COOH
 - алканы
 - спирт
 - карбоновая кислота
 - альдегид
- Вещества H_2SO_4 , HCl , HNO_3 являются:
 - кислотами
 - оксидами
 - основаниями
 - солями
- Формула бутилацетата:
 - $\text{CH}_3\text{COOC}_4\text{H}_9$
 - CH_3COOH
 - $\text{C}_6\text{H}_5\text{NH}_2$
 - $\text{C}_6\text{H}_5\text{NO}_3$
- 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 равна:
- 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 p-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 уменьшаться
5. Вещество, формула которого C_6H_{10}
- А) алканы
 - Б) алкины
 - В) карбоновая кислота
 - Г) альдегид
6. Вещества $Ca(OH)_2$, KOH , $Ba(OH)_2$ являются:
- А) кислотами
 - Б) оксидами
 - В) основаниями
 - Г) солями
7. Формула фенола:
- А) $C_6H_{13}OH$
 - Б) C_6H_5OH
 - В) $C_6H_5NH_2$
 - Г) $C_6H_5NO_3$
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 натрий хлорида с массовой долей 5% долили 50 г воды. Определите массовую долю натрий 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

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Асанова Кристина Яковлева, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.01.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **135 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки - **90 ч.**, в том числе

практических занятий – **28 ч.**;

самостоятельной работы - **45 ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>135 ч.</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>90 ч.</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>28 ч.</i>
Самостоятельная работа (всего)	<i>45 ч.</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	3 семестр		135/28 (45)	
Раздел 1. Микробиология			83/16 (19)	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала			OK01-OK09
	1	Основные понятия микробиологии: цели, задачи, межпредметные связи. Место микроорганизмов среди живых организмов.	2	
Тема 1.2. Морфология микроорганизмов. Бактерии.	Содержание учебного материала			
	2	Бактерии. Размеры, основные формы, строение клетки, подвижность, размножение, спорообразование, принципы систематики.	2	
Тема 1.3. Морфология микроорганизмов. Дрожжи.	Содержание учебного материала			
	3	Дрожжи. Особенности строения и размножения. Классификация, использование. Понятие об ультрамикробах, их основные свойства и значение.	2	
	Самостоятельная работа			
	Подготовка доклада по теме «Место микроорганизмов среди живых организмов».		2	
Тема 1.4. Морфология микроорганизмов. Пищевые грибы.	Содержание учебного материала			
	4	Пищевые грибы. Строение, размножение, характеристика отдельных представителей грибов; возбудители порчи пищевых продуктов.	2	
Тема 1.5. Морфология микроорганизмов. Вирусы и фаги.	Содержание учебного материала			
	5	Вирусы и фаги: размеры, основные формы, строение, заболевания вызванные вирусами. Значение фагов для человека.	2	
	Содержание практического занятия			
	6	Микроскоп: устройство, техника микроскопирования.	2	
	Содержание практического занятия			
	7	Приготовление препаратов в живом и окрашенном виде на различных культурах	2	

		микроорганизмов.		
		Содержание практического занятия		
	8	Изучение морфологических признаков микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей).	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Микроскоп: устройство, техника микроскопирования»	3	
		Содержание учебного материала		
Тема 1.6. Свойства и условия влияющие на энергетический обмен клетки	9	Химический состав микробной клетки. Механизмы энергетического обмена клетки. Ферменты и их свойства; условия, влияющие на активность ферментов.	2	
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Свойства и условия влияющие на энергетический обмен клетки». Подготовка к тестированию.	2	
Тема 1.7. Физиология микроорганизмов		Содержание учебного материала		
	10	Физиология микроорганизмов: питание, дыхание, размножение. Аутотрофные и гетеротрофные, аэробные и анаэробные микроорганизмы. Тургорное давление, плазмолиз и плазмолизис клетки.	2	
Тема 1.8. Виды брожений.		Содержание учебного материала		
	11	Виды брожений: спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, уксуснокислое, лимоннокислое, маслянокислое; возбудители, химизм и условия брожения, промышленное использование. Роль маслянокислых бактерий в процессе порчи пищевых продуктов.	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
	Подготовка реферата по теме «Виды брожений и их пользы в пищевом производстве»	2		
Тема 1.9. Роль микроорганизмов в пищевом производстве.		Содержание учебного материала		
	12	Роль микроорганизмов в порче продуктов и их полезное использование. Процессы гниения, возбудители, их химический процесс. Роль гнилостных процессов в природе, порче пищевых продуктов.	2	
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Процессы гниения и их источники». Подготовка к тестированию.	2	
		Подготовка доклада по теме «Роль гнилостных процессов в пищевых продуктах».	2	

Тема 1.10. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.		Содержание учебного материала		
	13	Виды микроорганизмов попадающих в продукты питания.	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
	Заполнение таблицы «Условия внешней среды влияющие на микроорганизмы».	2		
Тема 1.12. Предотвращение нежелательной микрофлоры.		Содержание учебного материала		
	14	Предотвращение нежелательной микрофлоры. Методы хранения пищевых продуктов: биоиз, абиоз, анабиоз, ценоабиоз. Действие ядовитых веществ: спирты, эфиры, фенол, формалин, хлор, соли тяжелых металлов, антисептические вещества.	2	
Тема 1.13. Распространение микроорганизмов в природе.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	15	Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Микрофлора тела человека.	2	
		Содержание практического занятия		
	16	Посев микроорганизмов на питательные среды. Анализ результатов посевов.	2	
Тема 1.14. Немикробное отравление.		Содержание учебного материала		
	17	Пищевые отравления органического характера. Грибы.	2	
Тема 1.15. Пищевое отравление.		Содержание учебного материала		
	18	Семена: куколя, белены, дурмана, гелиотропа и др. Правильная кулинарная обработка рыбных продуктов. Отравление ядохимикатами. Отравление тяжелыми металлами. Использование металлов и сплавов в изготовлении посуды и кухонной утвари.	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка доклада по теме «Отравление ядохимикатами».	2	OK01-OK09
Тема 1.16. Особенности пищевых отравлений.		Содержание учебного материала		
	19	Токсичность, вирулентность и их биологические особенности.	2	
		Содержание практического занятия		
	20	Определение содержания токсичных веществ в продуктах.	2	
		Содержание практического занятия		
	21	Выполнение работы «Кулинарная обработка рыбных продуктов».	2	
Тема 1.17. Состав		Содержание учебного материала		

микрофлоры пищевых продуктов.	22	Микробиология молока и молочно-кислых продуктов.	2	OK01-OK09
Тема 1.18. Микробиология важнейших пищевых продуктов – молоко.		Содержание учебного материала		
	23	Микробиология молочных продуктов: масло, сыр. Классификация микроорганизмов молочных продуктов: масло, сыр.	2	
Тема 1.19. Микробиология важнейших пищевых продуктов – мясо.		Содержание учебного материала		
	24	Микробиология мяса и мясных изделий. Классификация микроорганизмов мяса и мясных изделий.	2	
Тема 1.20. Микробиология важнейших пищевых продуктов – яйца.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	25	Микробиология яиц и яичных продуктов. Классификация микроорганизмов яиц и яичных продуктов.	2	
Тема 1.21. Микробиология важнейших пищевых продуктов – рыба.		Содержание учебного материала		
	26	Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология морепродуктов. Классификация микроорганизмов рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов.	2	
Тема 1.22. Микробиология важнейших пищевых продуктов – плоды и овощи.		Содержание учебного материала		
	27	Микробиология свежих плодов и овощей. Классификация микроорганизмов плодов и овощей: болезни.	2	
Тема 1.22. Микробиология квашеных и зерновых продуктов.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	28	Микробиология квашенных плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов.	2	
	29	Содержание практического занятия		
		Виды микробиологической порчи продуктов.	2	
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Факторы влияющие на микробиологию зерновых продуктов»	2	
Тема 1.23.		Содержание учебного материала		

Микробиология вкусовых и алкогольных напитков.	30	Микробиология пива, вина, баночных консервов, безалкогольных напитков, кондитерских изделий, специй, пряностей, кулинарных изделий.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия		
	31	Определение степени бактериальной обсемененности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	2	
		Самостоятельная работа Подготовка доклада по теме «Особенности микробиологического режима заражения пива и других напитков натурального брожения»	2	
Раздел 2. Гигиена и санитария.			32/6(16)	
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды.	32	Содержание учебного материала		OK01-OK09
		Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы.	2	
		Самостоятельная работа		
		Заполнение схемы по теме «Предотвращение загрязнения воздуха, воды, почвы».	2	
Тема 2.2 Санитарные требования к предприятиям общественного питания.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	33	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания Астраханской области.	2	
		Содержание практического занятия		
	34	Составление и разработка рекомендаций по благоустройству предприятий общественного питания Астраханской области с учетом санитарно-гигиенических требований.	2	
		Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме «Факторы загрязнения воздуха, воды, почвы Астраханской области предприятиями общественного питания».	2	
Тема 2.3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	35	Содержание учебного материала		OK01-OK09
		Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.	2	
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Основные правила личной гигиены работников предприятий общественного питания».	2	
Тема 2.4. Медицинский		Содержание учебного материала		

осмотр для предприятий общественного питания.	36	Медицинский осмотр, его цель и значение. Исследования на бактерионосительство и гельментозоносительство.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия		
	37	Составление примерного плана работы по личной гигиене работников общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка реферата по теме «Медицинский осмотр и его значение».	2	
		Подготовка к тестированию по теме «Исследования на бактерионосительство и гельментозоносительство».	2	
Тема 2.5. Заболевания препятствующие работе на предприятиях общественного питания.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	38	Заболевания, препятствующие в работе на предприятиях общественного питания. Санитарный инструктаж. Санитарная одежда и правила пользования ею.	2	
		Содержание практического занятия		
39	Составление рекомендаций по предотвращению распространения заболеваний, препятствующих в работе на предприятиях общественного питания.	2		
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Санитарная одежда и правила пользования ею».	2	
Тема 2.6. Гигиена труда работников предприятий общественного питания.		Содержание учебного материала		
	40	Гигиена труда, профилактика травматизма на предприятиях общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка реферата по теме «Гигиена труда на предприятиях общественного питания».	2	
		Составление таблицы по теме «Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания».	2	
Раздел 3. Патогенные микроорганизмы.			20/6 (10)	
Тема 3.1. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	41	Причины возникновения инфекционных заболеваний. Профилактика пищевых заболеваний. Гельминтозы. Борьба с глистозоносителями. Пищевые отравления химического происхождения.	2	
		Содержание практического занятия		
	42	Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.	2	

		Самостоятельная работа		
		Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Профилактика заражения пищевыми заболеваниями»	2	OK01-OK09
		Заполнение таблицы «Борьба с глистозителями».	2	
Тема 3.2. Правовые основы санитарии.		Содержание учебного материала		
	43	Цели и задачи санитарного надзора гигиены питания в Астраханской области.	2	
		Содержание практического занятия		
	44	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия		
	45	Простейшие способы определения качества пищевых продуктов.	2	
		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы «Правовые основы санитарии на территории Астраханской области»	2	
	Подготовка реферата «Задачи санитарного надзора гигиены питания »	2		
	Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Простейшие способы определения качества пищевых продуктов».	2		
		Всего:	135/28 (45)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству обучающихся;
- 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. Основы микробиологии и санитарии: Учебное пособие. В.Н.Азаров.-М.: ИЦ РИОР и др., 2017.- 411 с.:60х90 1/16.- (Профессиональное образование). (переплёт) ISBN 978-5-369-00594-1, 3000 экз. 2015
2. Контроль качества продукции общественно питания: Учебное пособие/ С.Ф. Елманов.- 2-е изд., испр.- М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2016 -368с.: ил.; :60х90 1/16. (переплёт) ISBN 978-5-98281-181-3, 1000 экз. 2015
3. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена.: Учебник/Г.Г. Жарикова.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра -М, 2017.-480с.:60х901/16.- (Профессиональное образование). (переплёт) ISBN 978-5-8199-0258-5, 1500 экз.

Дополнительные источники:

1. Педенко А.И. и др. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие – М; проспект, 2018, 336с.
2. Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания/ Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава РФ: Наука 2017, 240с. Эл.б.

Интернет-ресурсы:

1. Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanites.edu.ru/>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://edu.ru/>
3. Национальная энциклопедия <http://terme.ru/>
4. Портал Микробиология <http://www.mikrobiolog.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля выполнения практических занятий, заполнения таблиц и схем, подготовки докладов и рефератов, выполнения индивидуальных проектных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: Использовать лабораторное оборудование;</p> <p>Определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</p>	<p><i>Заполнение таблиц.</i></p> <p><i>Подготовка к выполнению практических заданий. Подготовка докладов.</i></p> <p><i>Составление таблиц. Подготовка рефератов.</i></p> <p><i>Подготовка рефератов. Заполнение таблиц. Подготовка к выполнению индивидуального проектного задания.</i></p> <p><i>Подготовка рефератов. Подготовка к тестированию.</i></p> <p><i>Подготовка к выполнению индивидуального проектного задания.</i></p>
<p>Знания: Основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>Классификацию микроорганизмов;</p> <p>Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>	<p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Проверка доклада. Проверка реферата. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Проверка доклада. Проверка реферата. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Защита практической работы. Проверка реферата. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Проверка реферата. Защита практической работы. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Проверка реферата. Защита практической работы. Экзамен.</i></p>

<p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Схему микробиологического контроля;</p> <p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>	<p><i>Устный опрос. Защита практической работы, индивидуального проектного задания. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Защита практической работы. Проверка реферата. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Защита практической работы, индивидуального проектного задания. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение схемы. Защита практической работы. Проверка реферата. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Защита практической работы. Проверка реферата. Экзамен.</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Защита практической работы. Проверка реферата. Экзамен.</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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	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;

	<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>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</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, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 –10мкм
 - 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. аутоотрофные
 - 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> — 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>

—: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> . — 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 PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

<https://e.lanbook.com/book/156618> — 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 :

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{за} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова /Л.И.Попова/



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Шемерянкина Мария Олеговна, первая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.02.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **57 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки - **38 ч.**, в том числе

практических занятий – **10 ч.**;

самостоятельной работы - **19 ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57 ч.

Учебная нагрузка (всего)	38 ч.
в том числе:	
практические занятия	10 ч.
Самостоятельная работа (всего)	19 ч.
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированный зачет (комплексный)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8 семестр		57/10(19)	
Раздел 1. Роль питания в жизнедеятельности человека.			34/4(12)	
Тема 1.1. Пищеварение.	Содержание учебного материала			OK01-OK09
	1	Сущность процесса пищеварения, его значение в жизнедеятельности человека. Исследования И.П.Павлова и И.М.Сеченова в области пищеварения и высшей нервной деятельности – основы для разработки принципов рационального питания.	2	
Тема 1.2. Процессы пищеварения в ротовой полости и желудке.	Содержание учебного материала			
	2	Пищеварение в ротовой полости: значение слюнных желёз, химический состав слюны, биохимические реакции в ротовой полости. Пищеварение в желудке: строение желудка, химический состав желудочного сока и его роль, биохимические реакции в желудке.	2	
Тема 1.3. Процессы пищеварения в кишечниках.	Содержание учебного материала			
	3	Пищеварение в тонком кишечнике: отделы тонкого кишечника: роль поджелудочной железы, печени, желчи. Процессы пищеварения в разных отделах тонкого кишечника. Пищеварение в толстом кишечнике: отделы толстого кишечника, биохимические процессы.	2	
	Самостоятельная работа			
	Составление и заполнение таблицы по теме «Виды и процессы пищеварения»		2	OK01-OK09
Тема 1.4. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	Содержание учебного материала			
	4	Физиологическая роль белков, значение, функции, типы. Продукты содержащие белки, необходимые для жизнедеятельности человека.	2	
	5	Физиологическая роль жиров: значение, функции, типы. Продукты содержащие жиры, необходимые для жизнедеятельности человека.	2	
	6	Физиологическая роль углеводов: значение, функции, типы. Продукты содержащие	2	

		углеводы необходимые для жизнедеятельности человека.		
		Самостоятельная работа		
		Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма».	2	OK01-OK09
Тема 1.5. Роль витаминов в жизнедеятельности организма.		Содержание учебного материала		
	7	Физиологическая роль витаминов. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Продукты, содержащие необходимые для жизнедеятельности человека витамины . Сохранение витаминов при кулинарной обработке.	2	
		Содержание практического занятия		
	8	Составление таблицы с разработанными рекомендациями по сохранению витаминов при кулинарной обработке сырья	2	
		Самостоятельная работа		
		Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Витамины – типы, значение, применение»	3	
Тема 1.6. Роль минеральных веществ и воды в жизнедеятельности организма.		Содержание учебного материала		
	9	Минеральные вещества, вода. Связь минерального и водного обмена.	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
		Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Значение воды для переваривания пищи. Вредные привычки и работа ЖКТ»	2	
		Составление доклада по теме «Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма»	2	
Тема 1.7. Дефицит основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.		Содержание учебного материала		
	10	Влияние избытка и недостатка основных пищевых веществ на жизнедеятельность организма.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия		
	11	Составление таблицы с основными аспектами принципов питания, учитывающих особенности нервной системы и пищеварения человека.	2	
		Самостоятельная работа		
		Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Вредные привычки и работа ЖКТ»	3	
Раздел 2. Физико-гигиенические основы питания			23/6(7)	
Тема 2.1. Рациональное питание с учетом		Содержание учебного материала		
	12	Обмен веществ и энергии. Принципы рационального питания.	2	OK01-OK09

суточного рациона.		Самостоятельная работа		
		Заполнение таблицы по теме «Рациональное питание с учетом суточного рациона»	2	<i>OK01-OK09</i>
Тема 2.2 Физиологические основы организации рационального питания. Практическое занятие		Содержание учебного материала		
	13	Нормирование пищевых веществ в суточном рационе разных возрастных и профессиональных групп населения.	2	
		Содержание практического занятия		
	14	Составление и разработка рекомендаций по составлению суточного рациона с учетом возраста и профессиональной группы населения	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка доклада по теме «Физиологические основы организации рационального питания»	3	
Тема 2.2. Питание различных групп населения. Практическое занятие		Содержание учебного материала		<i>OK01-OK09</i>
	15	Физиологические основы организации питания. Потребности растущего организма.	2	
	16	Питание студентов. Питание в пожилом возрасте и в старости.	2	
		Содержание практического занятия		
	17	Составление меню для разных профессиональных групп населения.	2	
Тема 2.3. Организация диетического питания. Практическое занятие		Содержание учебного материала		
	18	Организация диетического питания. Лечебные диеты, их назначение и характеристики. Влияние характера пищи на лечение различных заболеваний.	2	
		Содержание практического занятия		
	19	Составление лечебно – профилактических диет. Дифференцированный зачет	1 1	
		Всего:	57/10(1 9)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания»;
- таблицы: «Органы пищеварения человека», «Строение желудка», «Строения кишечника», «Витамины».

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:

7. Т. П. Трушина «Основы микробиологии, физиологии питания, гигиена и санитария». Ростов –на – Дону «Феникс», 2018.
8. В. Ф. Малыгина и др. «Основы физиологии питания, гигиена и санитария». М. «Экономика», 2017.
9. Н. М. Вербина и др. «Микробиология пищевых производств». М. «Агропромиздат», 2016
10. З. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». М. «Высшая школа», 2017

Дополнительные источники:

1. В. Н. Азарова «Основы микробиологии». М. «Экономика», 2017
2. М. А. Никоваева «Сертификация потребительских товаров». М. «Экономика», 2015
3. Промышленная микробиология / Под ред. Проф. Н. С. Егорова. М. «Высшая школа», 2015

Интернет-ресурсы:

1. Портал «Госстандарт» <http://www.gosstandart.info/produkty-pitaniya/>
2. Портал «Физиология питания» <http://dietmax.ru/diet/>
3. Портал «Здоровое питания» <http://zdorovia-pisha-dly-vseh/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля выполнения практических занятий, заполнения таблиц и схем, подготовки докладов, выполнения индивидуальных проектных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. 	<p><i>Выполнение индивидуального проектного задания. Подготовка докладов.</i> <i>Подготовка к выполнению практических заданий.</i> <i>Составление таблиц.</i></p>
<p>Знания:</p> <p>Роль пищи для организма человека;</p> <p>Основные процессы обмена веществ в организме; О суточном расходе энергии;</p> <p>Состав, физиологическое значение, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</p> <p>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;</p> <p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;</p> <p>Суточная норма потребности человека в питательных веществах; Понятие рациона питания;</p> <p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</p> <p>Методика составления рациона питания.</p>	<p><i>Устный опрос. Защита практической работы, индивидуального проектного задания. Дифференцированный зачет (комп)</i> <i>Устный опрос. Заполнение таблицы. . Дифференцированный зачет (комп)</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Дифференцированный зачет (комп)</i> <i>Устный опрос. Защита практической работы, индивидуального проектного задания.</i> <i>Устный опрос. Проверка доклада. Защита индивидуального проектного задания. Дифференцированный зачет (комп)</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Дифференцированный зачет (комп)</i> <i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Дифференцированный зачет (комп)</i> <i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Дифференцированный зачет (комп)</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Дифференцированный зачет (комп)</i></p> <p><i>Устный опрос. Заполнение таблицы. Дифференцированный зачет (комп)</i> <i>Устный опрос. Защита практической работы, индивидуального проектного задания. Дифференцированный зачет (комп)</i></p> <p><i>Устный опрос. Защита практической работы. Дифференцированный зачет (комп)</i></p>

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И.Попова

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.



Составитель: Тюкова Алевтина Михайловна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.03.

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовления канапе, легкие и сложные холодные закуски

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузка -**132 часа** в том числе:
учебной нагрузка -**88** часов;
практический занятий – **32** часа;
самостоятельной работы - **44** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа (всего)	44
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		132/32 (44)	
3 семестр		18/4(4)	
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала		
1.	Ключевые понятия: товароведение продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Предмет, цели, задачи, классификация товаров, состояние рынка продовольственного сырья	2	<i>OK01-OK09</i>
Тема 1.2. Пищевая ценность продовольственного питания	Содержание учебного материала		
2.	Пищевая ценность: понятие, свойства, химический состав продовольственных товаров.	2	
Тема 1.3. Методы определения качества	Содержание учебного материала		
3.	Качество: понятие, свойства, показатели характерного качества продовольственных товаров. Градации пищевых продуктов, дефекты	2	
Практическое занятие	Содержание практического занятия		
4.	Определение качества продуктов питания по органолептическим показателям. (по натуральным образцам)	2	<i>OK01-OK09</i>
Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
5.	Хранение как предварительный этап. Условия производства продуктов общественного питания	2	
Тема 1.5 Методы хранения	Содержание учебного материала		
6.	Методы хранения: понятие, классификация, факторы, влияющие на хранение, процессы, происходящие во время хранения, классификация пищевых продуктов по срокам годности	2	
7.	Содержание практического занятия		<i>OK01-OK09</i>
	Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам.	2	
	Самостоятельная работа:		

		Подготовка рефератов по следующим темам: -Изучения состояния продовольственного рынка Астраханского региона -Изучение методов хранения продовольственного сырья предприятиях общественного питания	2 2	
Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров			86/20(/32)	
Тема 2.1. Свежие плоды и овощи		Содержание учебного материала		
	8.	Свежие овощи и плоды: назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении, условия и сроки хранения.	2	OK01-OK09
Тема 2..2 Продукты переработки плодов и овощей		Содержание учебного материала		
	9.	Переработанные овощи и плоды: классификация, и виды, отличия, дефекты, хранение.	2	
	10.	Содержание практического занятия Определение качества свежих овощей и плодов по стандартам	2	
	11.	Содержание практического занятия Определение качества переработанных овощей и плодов по стандартам	2	
		Самостоятельная работа: - Тестирование «Виды плодов и овощей» - Выполнение индивидуальных заданий по следующим темам: • Ассортимент тропических и субтропических плодов • . Быстро замороженная плодоовощная продукция	2 2	
Тема 2.3 Товароведная характеристика муки, крупы.		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	12	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров (муки, крупы), по пищевой ценности кулинарному использованию фактором формирующим качество, оценка качества зерномучных товаров.	2	
Тема 2.4 Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	13	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров (макаронные и хлебобулочные изделия), по пищевой ценности кулинарному использованию фактором формирующим качество, оценка качества зерномучных товаров.	2	
	14	Содержание практического занятия Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям	2	2
		Самостоятельная работа		

		- Решение задач на определение качества зерномучных товаров - Составление кроссворда по ассортименту зерномучных товаров	2 2	OK01-OK09
Тема 2.5. Товароведная характеристика алкогольных напитков		Содержание учебного материала		
	15	Сравнительная товароведная характеристика ликероводочных напитков, виноградных вин, коньяков, слабоалкогольных напитков.	2	
Тема 2.6 Товароведная характеристика чая, кофе	16	Сравнительная товароведная характеристика чая, кофе, по ассортименту, пищевой ценности, кулинарному назначению, упаковке, оценке качества, дефектам.	2	
		Самостоятельная работа:		OK01-OK09
		- Тестирование «Вкусовые товары» - Подготовка рефератов по темам: 1. Характеристика табачных изделий 2. Характеристика кофейных и чайных напитков 3. Характеристика пряностей, приправ и поваренной соли	2 2	
Тема 2.7 Сахар, мед, крахмал		Содержание учебного материала		
	17	Сахар, мед, крахмал: классификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения, сравнительная характеристика разных видов сахара меда, крахмала	2	
Тема 2.8 Кондитерские товары	18	Кондитерские товары : классификация, сравнительная товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения.	2	
	19	Изучение видов кондитерских изделий по каталогам, натуральным образцам	2	
		Самостоятельная работа:		OK01-OK09
		- Решение задач по определению качества мучных кондитерских изделий - Решение задач по определению качества сахаристых кондитерских изделий - Работа с интернет – ресурсами по теме: «Режимы и сроки хранения кондитерских изделий	2 2	
Тема 2.9 Молочные товары		Содержание учебного материала		
	20	Классификация, характеристика молока и продуктов его переработки, использование молочных продуктов в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов	2	

Тема 2.10 Характеристика кисломолочных товаров	21	Сравнительная характеристика, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, пищевой ценности, упаковке, маркировке, оценке качеству.	2	OK01-OK09
	22	Содержание практического занятия	2	
		Определение товарного сорта твердого сычужного сыра.		
		Самостоятельная работа: - Решение задач по определению качества кисломолочных молочных товаров - Решение задач по определению качества молочных консервов - Составление презентации по теме: «Новинки ассортимента молочной продукции»	2 2 2	
Тема 2.11 Пищевые жиры		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	23	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	
	24	Содержание практического занятия	2	
		Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям.		
	Самостоятельная работа: - Подготовка рефератов по теме: «Характеристика ассортимента спрэдов»	2		
Тема 2.12 Яйцо и продукты его переработки		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	25	Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов, их отличительные признаки, упаковка и маркировка яиц. Оценка качества яйца. Требования к качеству, дефекты.	2	
Тема 2.13 Мясо убойных животных		Содержание учебного материала		
	26	Классификация мяса убойных животных, птиц, субпродуктов и продуктов их переработки, Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Дефекты мяса и продуктов его переработки.	2	
Тема 2.14 Характеристика колбасных изделий и мясных копченостей	27	Сравнительная товароведная характеристика однородных подгрупп мясных товаров по ассортименту, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	28	Содержание практического занятия	2	
		Определение выхода мяса убойных животных по товарным сортам		
29	Содержание практического занятия	2	2	

		Расчет естественной убыли в натуральном выражении по мясным товарам		
		Самостоятельная работа:		
		- Составление презентации по теме: «Ассортимент колбасных изделий»	4	OK01-OK09
		- Составление кроссворда по теме «Ассортимент колбасных изделий»	2	
		- Работа с интернет – ресурсами по теме: «Режимы и сроки хранения мясных товаров»	2	
Тема 2.15 Рыбные товары.		Содержание учебного материала		
	30	Классификация продуктов переработки рыбы, сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки, оценка качества, дефекты,	2	OK01-OK09
Тема 2.16 Оценка качества рыбных товаров	31	Оценка качества рыбных товаров. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров, технологические и пред реализационные дефекты, хранение рыбных товаров, условия и сроки.	2	
	32	Содержание практического занятия Распознавание по каталогам виды рыб, нерыбных водных товаров.	2	
Тема 2.17 Пищевые концентраты		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	33	Пищевые концентраты: понятие, назначение, классификация, значение в питании	2	
	34	Содержание практического занятия Распознавание пищевых концентратов по натуральным образцам.	2	
Раздел 3 Организация снабжения			14/4(4)	
Тема 3.1 Организация снабжения		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	35	Источники снабжения, Организация снабжения, виды и способы доставки продуктов.	2	
Тема 3.2 Складское хозяйство	36	Виды складских помещений и требования к ним, хранение и отпуск продуктов.	2	
Тема 3.3 Оборудование складов	37	Виды оборудования складского хозяйства, периодичность технического обслуживания оборудования.	2	2
	38	Содержание практического занятия Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	2	
	39	Содержание практического занятия Документальное оформление отпуска продуктов	2	

		Самостоятельная работа		
		-Тестирование по теме «Организация снабжения»	2	
		-Оформление презентации по теме: «Тара предприятия общественного питания»	2	
Раздел 4			14/4 (4)	
Товарные запасы предприятия		Содержание учебного материала		<i>OK01-OK09</i>
Тема 4.1 Контроль товарных запасов и наличия продуктов питания.	40	Товарные запасы: понятие, значение. Методы контроля товарных запасов.	2	
Тема 4.2 Сохранность товарных запасов	41	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	2	
Тема 4.3 Инвентаризация товарных запасов на производстве.	42	Инвентаризация товарных запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья.	2	<i>OK01-OK09</i>
	43	Содержание практического занятия Расчет наличия товарных запасов на складах предприятия общественного питания.	2	
	44	Содержание практического занятия Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2	
		Самостоятельная работа:		
		Подготовка реферата по теме: «Безопасность хранения пищевых продуктов»	2	<i>OK01-OK09</i>
		-Тестирование по теме «Товарные запасы»	2	
			Всего:	132/32(44)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета: «Товароведение и экспертизы продовольственных товаров»:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы товаров в ассортименте

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ*2 от 09.01.96г. с изменениями и дополнениями;
2. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.
4. В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров», Изд. «Феникс», 2017г.
5. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Изд. «Феникс», 20016г.

Дополнительные источники:

1. Г.Г. Дубцов «Товароведение пищевых продуктов», Изд. М, АСАДЕМА, 2018г.
2. Журналы «Современная торговля», «Питание и общество»
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: «Хлебпродинформ», 2015г.

Интернет-ресурсы:

1. Правовая информационно-справочная система «Консультант – плюс»
2. справочная нормативная система NormaCS 1.0

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, практических занятий, решения задач, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки презентаций, рефератов, кроссвордов, работе с интернет – ресурсами.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	<i>Выполнение реферата Выполнение тестирование</i>

оценивать условия хранения и составление продуктов и запасов	<i>Практическое занятие</i>
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	<i>Практическое занятие Выполнение реферата</i>
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	<i>Выполнение тестирования Выполнение рефератов</i>
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специального программного обеспечения	<i>Практическое занятие Защита презентации.</i>
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	<i>Оценка результатов тестирования. Решение задач Оценка рефератов. Оценка кроссворда. Защита презентации. Экзамен.</i>
общие требования к качеству сырья и продуктов;	<i>Оценка результатов тестирования. Оценка рефератов. Оценка кроссворда. Экзамен.</i>
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	<i>Оценка результатов тестирования. Оценка рефератов. Оценка кроссворда. Экзамен.</i>
методы контроля качества продуктов при хранении;	<i>Оценка результатов тестирования. Оценка рефератов. Оценка кроссворда. Экзамен.</i>
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	<i>Оценка результатов тестирования. Защита рефератов. Экзамен.</i>
виды снабжения;	<i>Защита презентации. Оценка результатов тестирования. Экзамен.</i>
виды складских помещений и требования к ним;	<i>Защита презентации. Оценка результатов тестирования. Экзамен</i>
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового обслуживания	<i>Экзамен</i>
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	<i>Оценка результатов тестирования. Экзамен</i>

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	<i>Оценка результатов тестирования. Защита рефератов. Экзамен.</i>
программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	<i>Защита рефератов. Экзамен.</i>
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	<i>Оценка результатов тестирования. Экзамен.</i>
правила оценки состояния запасов на производстве;	<i>Оценка результатов тестирования. Защита рефератов. Экзамен.</i>
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	<i>Экзамен.</i>
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	<i>Практическое занятие Решение задач Экзамен</i>
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	<i>Оценка результатов тестирования. Защита презентации. Экзамен</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания"

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	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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 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 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 несоропортящихся товаров составляет:

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостатка 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 яйцепродукты. 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>

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного питания

2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И.Попова /Л.И.Попова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.



Составитель: Калмыкова Анастасия Сергеевна, первая квалификационная категория.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.04.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки **-72** часов, в том числе:

учебной нагрузки **-48** часов, в том числе

самостоятельной работы **-24** часов.

практических занятий **-16** часов.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного (комплексного) зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8 семестр		72/16 (24)	
Раздел 1.	Информация. Информационные системы		6/0(2)	
Тема 1.1 Введение. Информация в современном мире.		Содержание учебного материала		ОК 01-ОК 09
	1	Правила техники безопасности и охраны труда. Информация, её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти.	2	
Тема 1.2 Информационные системы		Содержание учебного материала		
	2	Информационные системы (ИС). Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	2	
		Самостоятельная работа		
		Кроссворд по теме «Информационные системы»	2	
Раздел 2.	Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием		6/0(2)	
Тема 2.1 Автоматизированные системы обработки информации		Содержание учебного материала		ОК 01-ОК 09
	3	Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством в условиях развития рыночных отношений. Существующие системы автоматизированной обработки информации.	2	
Тема 2.2 Автоматизированные рабочие места (АРМ)		Содержание учебного материала		
	4	АРМ. Определение, свойства, структура, функции и классификация (по направлениям их профессиональной деятельности). Определение требований и функций АРМ к специалистам. Требования к техническому обеспечению АРМ. Требования к программному обеспечению АРМ. Классификация компьютерных программ, предназначенных для решения производственных задач. Основные направления использования информационных технологий в производстве. Тестирование по теме «Функции и классификация АРМ». Тестирование по теме «Автоматизированные	2	

		системы обработки информации»		
		Самостоятельная работа		
		Создание реферата по теме «Автоматизированные системы управления». Создание реферата по теме «Классификация АРМ по направлениям их профессиональной деятельности».	2	
Раздел 3.	Методика работы в текстовом редакторе		11/4(3)	
Тема 3.1 Функциональные возможности текстового процессора		Содержание учебного материала		<i>OK 01-OK 09</i>
	5	Возможности текстового редактора. Основные элементы окна программы. Текстовые файлы, создание и сохранение файлов, основные элементы текстового документа, понятия о шаблонах и стилях.	2	
Тема 3.2 Форматирование и редактирование текстового документа		Содержание учебного материала		<i>OK 01-OK 09</i>
	6	Основные операции с текстом, форматирование символов и абзацев, оформление страницы документа, формирование оглавления, работа с таблицами, работа с рисунками, орфография, печать документов.	2	
		Содержание практического занятия		
	7	Работа с таблицами и изображениями. Фигуры, объекты SmartArt	2	
		Содержание практического занятия		
	8	Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы» «Microsoft Office Word. Слияние документов. Рассылки	2	
		Самостоятельная работа		
		Создание реферата на выбранную тему соответствующего требованиям. Выполнение индивидуальных заданий по теме «Текстовый редактор»	3	
Раздел 4.	Методика работы с электронными таблицами (ЭТ)		14/6(2)	
Тема 4.1 Функциональные возможности табличного процессора		Содержание учебного материала		<i>OK 01-OK 09</i>
	9	Запуск и завершение работы ЭТ, создание и сохранение таблиц, окно, основные элементы, основы манипулирования с таблицами. Расчетные операции, диаграммы Excel, связанные таблицы. Тестирование по теме «Основные понятия в электронных таблицах	2	
		Содержание практического занятия		
	10	Основы работы, маркер заполнения, построение списков, форматирование ячеек	2	
		Содержание практического занятия		

	11	Работа с графиками, диаграммами.	2	
Тема 4.2 Использование относительной и абсолютной адресации		Содержание учебного материала		OK 01-OK 09
	12	Назначение относительных и абсолютных ссылок. Использование относительной и абсолютной адресации в табличном процессоре.	2	
Тема 4.3 Работа с формулами, статистические расчеты		Содержание учебного материала		OK 01-OK 09
	13	Работа с формулами, статистические расчеты в табличном процессоре.	2	
		Содержание практического занятия		
	14	Работа с формулами, относительная и абсолютная адресация	2	
		Самостоятельная работа		
		Кроссворд по теме «Электронные таблицы» Создание реферата «Относительная и абсолютная адресация» Выполнение индивидуальных заданий по теме «Электронные таблицы»	2	
Раздел 5.		Методика работы с базами данных	10/2(4)	
Тема 5.1 Общие сведения о базах данных		Содержание учебного материала		OK 01-OK 09
	15	Общие сведения о базах данных. Окно, основные элементы. Работа с таблицами и формами в БД. Формы и таблицы. Функционал базы данных. Связь между таблицами и целостность данных. Тестирование по теме «Базы данных». Связь между таблицами БД. Связь между таблицами БД. Основные принципы построения логических связей. Ключи. Выполнение индивидуальных заданий по теме «Связь между таблицами»	2	
Тема 5.2 Целостность данных. Запросы. Отчеты в БД.		Содержание учебного материала		OK 01-OK 09
	16	Связь между таблицами и целостность данных. Проектирование связей между таблицами. Запросы. Выполнение индивидуальных заданий по теме «Запросы в БД». Отчеты в базе данных. Элементы отчетов. Формирование отчетов.	2	
		Содержание практического занятия		
	17	Работа с БД. Создание запросов. Создание и печать отчетов.	2	
		Самостоятельная работа		
		Создание реферата «Возможности и особенности использования баз данных»	2	
		Самостоятельная работа		
		Создание реферата по индивидуальной теме	2	
Раздел 6.		Методика работы с презентациями	10/4(4)	

)	
Тема 6.1 Общие сведения о презентациях		Содержание учебного материала		
	18	Общие сведения о презентациях, схема работы, создание и редактирование презентаций, общие операции со слайдами, настройка анимации слайдов, демонстрация слайдов.	2	OK 01-OK 09
		Содержание практического занятия		
	19	Создание презентации	2	
		Содержание практического занятия		
20	Работа с анимацией	2		
		Самостоятельная работа		
		Создание презентаций к курсовым работам. Создание презентации группы. Создание презентации по специальности.	2	
		Самостоятельная работа		
		Создание учебных презентаций по специальным дисциплинам (тематику определяет преподаватель). Создание доклада по презентациям. Создание реферата на тему «Звуковые эффекты в презентациях»	2	OK 01-OK 09
Раздел 7.	Характеристика справочно-информационных систем		8/0(4)	
Тема 7.1 Информационно-справочные системы		Содержание учебного материала		
	21	Информационно-справочные системы, основные характеристики, тенденции и перспективы развития систем обработки экономической информации. Виды справочных систем, основные режимы работы: просмотр, поиск, редактирование и печать информационных материалов. Работа с локальными и глобальными информационными системами. Выполнение индивидуальных заданий по теме «Глобальные и локальные информационные системы»	2	OK 01-OK 09
Тема 7.2 Работа в Интернет. Поиск информации, электронная почта		Содержание учебного материала		
	22	Поисковые машины. Адресация. Работа в Интернет. Поиск информации, формирование запросов. Электронная почта.	2	OK 01-OK 09
		Самостоятельная работа		
		Создание презентации по специальности.	2	
	Самостоятельная работа			
		Выполнение индивидуальных заданий по теме «Информационно-справочные системы»	2	

Раздел 8.	Архивация данных. Компьютерные вирусы		5/0(3)	
		Содержание учебного материала		
Тема 8.1 Архивация данных. Компьютерные вирусы	23	Архиваторы и архивация. Необходимость архивирования файлов и папок. Архиваторы, их назначение, методика создания архивных файлов и работы с ними. Программы архивации. Выполнение индивидуальных заданий по теме «Архивация данных». Компьютерные вирусы и антивирусные программы, защита информации. Антивирусы, их назначение, методика лечения, чистки, дефрагментации дисков.	2	<i>OK 01-OK 09</i>
		Самостоятельная работа		<i>OK 01-OK 09</i>
		Создание презентации по теме «Компьютерные вирусы».	3	
	24	Дифференцированный зачет	2	
		Всего:	72/16(24)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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. профес. образования / Е.В. Михеева. - М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 192 с. [Допущено Мин образованием России]
2. Самылкина Н.Н. Построение тестовых задач по информатике. Методическое пособие. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018.
3. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика. Учебник 10-11 кл. – М.: Изд-во «БИНОМ. Лаборатория знаний», 2017.
4. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб.пособие. – М: Academia 2017.
5. Угринович, Н.Д. Информатика и информационные технологии: учебник для общеобразовательных учебных заведений [Текст] / Н. Д. Угринович. - М.: Лаборатория Базовых Знаний, 2018. – 420 с.

Дополнительные источники:

6. 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, 2016. – 176 с.
7. 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.
8. 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:

9. <http://www.videouroki.net> (Видеоуроки в сети Интернет. Информатика, уроки информатики, видеоуроки по информатике)
10. <http://www.intuit.ru> (Интернет-Университет Информационных Технологий)
11. <http://www.alleng.ru> (Образовательные ресурсы интернета – Информатика)
12. <http://new.bgunb.ru> (Электронные образовательные ресурсы Интернет)
13. <http://www.megabook.ru> (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия)
14. <http://edusource.ucoz.ru> (Образовательные ресурсы)
15. <http://ru.wikipedia.org> (Википедия)

16. <http://www.bytemag.ru/> — журнал для ИТ-профессионалов.
17. <http://www.cfin.ru/marketing/> –Корпоративный менеджмент.
18. <http://www.gallup.ru> – Информационно-консалтинговая компания «Галап-Медиа».
19. <http://www.infoart.ru> – Каталог компьютерной прессы Ф.
20. <http://www.iworld.ru> -Мир Интернет.
21. <http://www.megabook.ru> (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, практических занятий, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки презентаций, рефератов, кроссвордов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	<i>Практические занятия Индивидуальные задания Реферат Подготовка презентации Тестирование Индивидуальные задания</i>
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	<i>Практические занятия Индивидуальные задания</i>
применять компьютерные и телекоммуникационные средства	<i>Практические занятия Кроссворд</i>
Знания:	
основные понятия автоматизированной обработки информации	<i>Оценка реферата Дифференцированный зачет(комплексный)</i>
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	<i>Оценка реферата Оценка результатов выполнения практических работ Дифференцированный зачет (комплексный)</i>
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	<i>Оценка кроссворда Дифференцированный зачет (комплексный)</i>
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	<i>Оценка выполнения индивидуальных заданий Дифференцированный зачет (комплексный)</i>
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	<i>Оценка выполнения тестирования заданий Дифференцированный зачет</i>
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	<i>Оценка результатов выполнения практических работ Оценка результатов тестирования Дифференцированный зачет (комплексный)</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Астрахань, 2020

Оглавление

1. Пояснительная записка	3
2. Описание контрольно-оценочных средств	3
2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	3
3. Фонды оценочных средств	5
3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля.....	5
3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра.....	24
3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)	29
4. Список литературы.....	29

1. 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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в 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
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</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>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>государственном и иностранном языке.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,</p>	<p>различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--









<p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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:
- sigma.doc
 - sigma.sys
 - sigma.exe
 - sigma.com
11. Копирование текстового фрагмента в текстовом процессоре предусматривает в первую очередь:
- указание позиции, начиная с которой должен копироваться фрагмент
 - выделение копируемого фрагмента
 - выбор соответствующего пункта меню
 - открытие нового текстового окна
12. В текстовый документ вставлена ссылка на страницу из Интернета. Переход по этой ссылке осуществляется:
- двойным щелчком по ссылке левой кнопкой мыши
 - с нажатой клавишей Ctrl сделать по ссылке щелчок левой кнопкой мыши
 - с нажатой клавишей Shift сделать по ссылке щелчок левой кнопкой мыши
 - с нажатой клавишей Alt сделать по ссылке щелчок левой кнопкой мыши

Ключи к тесту

Вариант №1	Вариант №2
1 – с	1 – с
2 – b	2 – b
3 – с	3 – с
4 – d	4 – b
5 – a	5 – d
6 – с	6 – a
7 – с	7 – с
8 – a	8 – с
9 – с	9 – b
10 – с	10 – a
11 – a	11 – b
12 – b	12 – b

Тест по теме «Устройство персонального компьютера»

Вариант №1

- 1) Монитор – это устройство ...**
 - ввода информации в компьютер
 - передачи информации
 - вывода информации на экран
 - вывода информации на бумагу
- 2) Клавиатура нужна для ...**
 - ввода информации в графической форме
 - ввода информации в символьной форме
 - вывода информации из компьютера
 - вывода информации в символьной форме
- 3) Микропроцессор входит в состав ...**
 - материнской платы
 - внутренней памяти
 - монитора
 - оперативной памяти
- 4) Основной функцией центрального процессора является:**

- а. выполнение математических расчетов
 - б. выполнение обмена информацией
 - в. обработка всей информации
 - г. работа с устройствами
- 5) Характеристикой процессора не является:**
- а. тактовая частота
 - б. разрядность
 - в. ядерность
 - г. разрешение
- 6) Видеокарта располагается ...**
- а. в мониторе
 - б. на материнской плате
 - в. в постоянном запоминающем устройстве
 - г. в оперативной памяти
- 7) Звуковая карта находится ...**
- а. в колонках
 - б. в процессоре
 - в. на материнской плате
 - г. в оперативном запоминающем устройстве
- 8) Перед отключением компьютера информацию можно сохранить...**
- а. в оперативной памяти
 - б. на дисковом
 - в. в постоянном запоминающем устройстве
 - г. во внешней памяти
- 9) Устройство, не используемое для долговременного хранения информации...**
- а. оперативное запоминающее устройство
 - б. CD-диски
 - в. жесткие диски
 - г. флэш-карты
- 10) Сканер – это устройство ...**
- а. вывода информации на экран
 - б. передачи информации
 - в. вывода информации на бумагу
 - г. ввода информации в компьютер
- 11) Принтер необходим для ...**
- а. вывода информации на экран
 - б. передачи информации
 - в. вывода информации на твердый носитель
 - г. ввода информации в компьютер
- 12) Материнская плата служит для:**
- а. включения ПК
 - б. размещения и согласования работы устройств ПК
 - в. того, чтобы вставлять процессор
 - г. чтобы подключать другие платы
- 13) Чем выше тактовая частота процессора, тем...**
- а. быстрее обрабатывается информация
 - б. медленнее обрабатывается информация
 - в. больше двоичных разрядов могут передаваться и обрабатываться процессором одновременно
 - г. меньше двоичных разрядов могут передаваться и обрабатываться процессором одновременно
- 14) Объем оперативной памяти ...**

- а. не влияет на скорость её работы
- б. влияет на способ подключения
- в. чем больше, тем больше производительность ПК
- г. влияет на объем адресуемой памяти

15) Чтобы подключить компьютер к локальной сети необходимо иметь:

- а. модем
- б. сетевую карту
- в. тактовый генератор
- г. Wi-fi

Вариант №2

1) В целях сохранения информации магнитный диск необходимо оберегать от воздействия:

- а. холода
- б. света
- в. механических ударов
- г. повышенного атмосферного давления

2) Для управления работой компьютера и выполнения операций над данными служит

- а. винчестер
- б. тактовая частота
- в. оперативная память
- г. процессор

3) Все данные, обрабатываемые процессором попадают в/из ...

- а. устройство ввода
- б. процессор
- в. оперативную память
- г. постоянное запоминающее устройство

4) Материнская плата называется интегрированной, если в ней встроена:

- а. видеокарта
- б. звуковая карта
- в. сетевая карта
- г. процессор

5) Достоинством неинтегрированной материнской платы не является:

- а. высокая ремонтпригодность
- б. высокая цена
- в. высокая производительность
- г. возможность модернизации

6) Производительность работы компьютера (быстрота выполнения операций) зависит от ...

- а. размера экрана дисплея
- б. тактовой частоты процессора
- в. напряжения питания
- г. быстроты нажатия на клавиши

7) В основную комплектацию ПК обязательно входит ...

- а. клавиатура
- б. колонки
- в. модем
- г. принтер

8) Модем-это устройство обеспечивающее

- а. подключение ПК к локальной сети
- б. подключение ПК к телефону

- в. подключение ПК к глобальной сети
 - г. соединение двух ПК между собой
- 9) **Оптический диск с однократной записью обозначается**
- а. CD-ROM
 - б. CD-RW
 - в. DVD-RW
 - г. CD-R
- 10) **Память, хранящая данные только во время работы ПК называется**
- а. долговременной
 - б. полупостоянной
 - в. постоянной
 - г. оперативной
- 11) **Как называется устройство ввода алфавитно-цифровой информации с твердого носителя в ПК?**
- а. клавиатура
 - б. принтер
 - в. сканер
 - г. монитор
- 12) **Как называется устройство вывода информации на экран?**
- а. видеокарта
 - б. монитор
 - в. сканер
 - г. web-камера
- 13) **Для чего нужен корпус системного блока?**
- а. для монтажа основных узлов
 - б. для защиты от механических повреждений и пыли
 - в. для защиты от электро-магнитных волн
 - г. все вышеперечисленное
- 14) **Основной характеристикой блока питания является**
- а. мощность
 - б. разрядность
 - в. частота
 - г. защита
- 15) **сколько записывающих дорожек располагается на оптическом диске?**
- а. множество
 - б. одна
 - в. две
 - г. три

Эталон правильных ответов

Вариант №1				Вариант №2			
№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1.	В	9.	А	1.	В	2.	Г
3.	Б	10.	Г	2.	Г	4.	В
5.	А	11.	В	3.	В	6.	Б

7.	В	12.	Б	4.	А	8.	Г
9.	Г	13.	А	5.	Б	10.	А
11.	Б	14.	В	6.	Б	12.	Б
13.	В	15.	Б	7.	А		
14.	Г	16.		8.	В		
15.		17.		9.	Г		

Тест по теме «Представление информации»

Вариант №1

1. Сопоставьте меру информационной безопасности и группу, к которой она относится.

1. Организационные	1. повышение квалификации
2. Юридические	2. Закон "Об авторском праве и смежных правах"
3. Программно-технические	3. Резервное копирование данных

2. Какой из подходов к измерению информации является лишним.

1. неизмеримость информации в быту
2. вероятностный подход
3. информационный подход
4. алфавитный подход

3. Сколько килобайт информации будет занимать книга объёмом 137 страниц, в каждой из которых 50 строк по 35 символов в каждой строке?

1. 234 Кб
2. 239750 Кб
3. 29 Кб
4. 164 Кб

4. Сколько по объёму (в килобайтах) будет занимать цветное изображение (512 цветов) размером 960*680?

1. 5875200 Кб
2. 40800 Кб
3. 39 Кб
4. 717 Кб

5. Какая характеристика не относится к передаче информации.

1. скорость
2. пропускная способность
3. защита от шума
4. производительность

6. Распределите поисковые системы по принадлежности.

- | | |
|------------|-----------------|
| 1. Google | 1.зарубежные |
| 2. Яндекс | 2.отечественные |
| 3. Yahoo | |
| 4. Mail | |
| 5. Спутник | |

7. Какому десятичному числу равно восьмеричное число 4568

1. 256
2. 293
3. 302

4. 523
8. Какому шестнадцатеричному числу равно десятичное число 527810 ?
1. 2A6C
 2. 149E
 3. 4956
 4. 241C
9. Какому восьмеричное числу равно двоичное число 10111100102?
1. 1362
 2. 1562
 3. 1856
 4. 1742
10. Какая из программ не является архиватором?
1. Win-Rar
 2. 7-Zip
 3. Universal Extractor
 4. Underpul
11. Какая часть названия электронный почты отвечает за название почтового сервера?
1. Ivanov@softpro.saratov.ru
 2. Ivanov
 3. softpro.saratov
 4. ru
 5. @
12. Виды систем счисления (возможно несколько вариантов ответа)
1. Позиционные
 2. Информационные
 3. Российские
 4. Зарубежные
 5. Непозиционные
13. Какие виды информации по форме представления вы знаете?
Выберите несколько вариантов ответа
1. Графическая
 2. Зрительная
 3. Текстовая
 4. Тактильная
 5. Вкусовая
14. ЭВМ третьего поколения имели в качестве элементной базы
1. электронные лампы
 2. полупроводниковые элементы
 3. интегральные схемы
 4. сверхбольшие интегральные схемы
 5. микропроцессоры
15. Какие из устройств предназначены для ввода информации?
Выберите несколько вариантов ответа
1. Сканер
 2. Принтер
 3. Модем
 4. Клавиатура
 5. Процессор
16. В процессе преобразования растрового графического файла количество цветов уменьшилось с 512 до 8. Во сколько раз уменьшился информационный объем файла?
1. 5
 2. 2

3. 3
4. 4

17. Чему равна сумма чисел $x = 57_8$ и $y = 46_{16}$?

1. 3518
2. 1258
3. 5516

7516 18. Для групповых операций с файлами используются маски имен файлов. Маска представляет собой последовательность букв, цифр и прочих допустимых в именах файлов символов, в которых также могут встречаться следующие символы: Символ «?» (вопросительный знак) означает ровно один произвольный символ. Символ «*» (звездочка) означает любую последовательность символов произвольной длины, в том числе «*» может задавать и пустую последовательность. Определите, по какой из масок будет выбрана указанная группа файлов: 1234.xls, 23.xml, 234.xls, 23.xml

1. *23*.*x*
2. ?23?.x??
3. ?23?.x*
4. *23*.*??

19. Гипертекст - это ...

1. очень большой текст
2. текст, набранный на компьютере
3. текст, в котором используется шрифт большого размера
4. структурированный текст, в котором могут осуществляться переходы по выделенным меткам

20. HTML (HYPER TEXT MARKUP LANGUAGE) является

1. средством создания Web-страниц;
2. системой программирования;
3. текстовым редактором;
4. системой управления базами данных;
5. экспертной системой.

21. Программное обеспечение делится на...

(В этом вопросе несколько вариантов ответа)

1. Прикладное
2. Системное
3. Инструментальное
4. Компьютерное
5. Процессорное

22. Определите, какие из следующих предложений являются высказываниями (здесь несколько вариантов ответа)

1. Математика - царица наук.
2. Ты знаешь теорию вероятности?
3. Выучи урок, заданный по алгебре.
4. Есть школьники, которые знают математику на "5".
5. Все школьники любят математику.

23. Установите соответствие (напротив информационного процесса поставьте номер соответствующий перечисленным действиям)

1. Записали номер телефона в блокнот	1. хранение
2. Рассказали другу новость	2. обработка
3. Смотрим в библиотеке материал для подготовки реферата.	3. передача
4. Вычисляем значение выражения	4. поиск

24. Сколько килобайт информации будет занимать книга объемом 137 страниц, в каждой из которых 50 строк по 35 символов в каждой строке. Укажите только целое число (без округления)

25. Какому десятичному числу равно восьмеричное число 4568 ?

Вариант №2

1. Какому десятичному числу равно шестнадцатеричное число A5F16?

2. Вставьте пропущенное слово:

« ... - это упрощённое представление о реальном объекте, процессе, явлении»

Ответ запишите маленькими буквами

3. Задан адрес электронной почты в сети Интернет: user_name@mtu-net.ru.

Каково имя владельца этого электронного адреса?

Переключите клавиатуру на латинский алфавит !

4. "Модем - это, согласующее работу и телефонной сети".

Вместо многоточия вставить соответствующие слова

1. устройство; программы
2. программа; компьютера
3. программное обеспечение; компьютера
4. устройство; дисковод
5. устройство; компьютера

5. Какой объём памяти занимает пиксель изображения в 65536 цветов?

1. 32 бита
2. 8 бит
3. 16 бит
4. 4 бит

6. В какой топологии компьютерной сети компьютеры параллельно подключены к одной линии связи?

1. шина
2. кольцо
3. звезда
4. дерево

7. Как называется вид компьютерного вируса по особенностям алгоритма, который вычисляет адреса сетевых компьютеров и отправляют по ним свои копии .

1. стелсы
2. трояны
3. паразиты
4. черви
5. мутанты

8. Скорость передачи данных через ADSL-соединение равна 128000 бит/с. Через данное соединение передают файл размером 625 Кбайт. Определите время передачи файла в секундах.

Запишите только число

9. Для кодирования букв А, Б, В, Г решили использовать двухразрядные последовательные двоичные числа (от 00 до 11 соответственно). Если таким способом закодировать последовательность символов ГБАВ и записать результат в шестнадцатеричной системе счисления, то получится:

1. 13216
2. 10216
3. D216
4. 2D16

10. Монитор позволяет получать на экране 224 цветов. Какой объем памяти в байтах занимает 1 пиксель?

1. 3
2. 5
3. 4

11. Дано: $a = D7_{16}$ и $b = 331_8$. Какое из чисел c , записанных в двоичной системе числения, удовлетворяет неравенству $a < c < b$?

1. 110110012
2. 110111002
3. 110101112
4. 110110002

12. Установите соответствие:

1. ввод информации	5. модем
2. вывод информации	6. наушники
3. хранение информации	7. жёсткий диск
4. передача информации	8. сканер

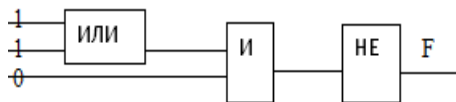
13. Скорость передачи данных через ADSL-соединение равна 512 000 бит/с. Передача файла через это соединение заняла 1 минуту. Определить размер файла в килобайтах. Укажите только число

14. Вставьте пропущенное слово:

« ... - это процесс воздействия на объект с целью привести его в желаемое состояние или положение»

Ответ запишите маленькими буквами

15. Укажите, какой сигнал будет на выходе схемы:



16. Процесс точного восстановления электронной информации ранее сжатой и хранящейся в файле-архиве называется....

Ответ запишите маленькими буквами

17. Сопоставьте программу и вид программного обеспечения (ПО), к которому она относится

1. MS Access	1. системное ПО
2. OS Linux	2. инструментальное ПО
3. C++	3. прикладное ПО
4. Avast	
5. Adobe Photoshop	

18. Компьютер сети, который только использует сетевые ресурсы.

Ответ запишите маленькими буквами

19. Какие программы являются условно бесплатными?

1. Разработчики программы гарантируют её нормальное функционирование в определённой операционной системе и несут за неё ответственность.

2. Версия программы с определённым сроком действия или с ограниченными возможностями
 3. Новые недоработанные версии программных продуктов
 4. Дополнения к ранее выпущенным программам
20. Системное программное обеспечение включает в себя:
(может быть несколько вариантов ответов)
1. операционные системы
 2. обучающие программы
 3. утилиты и драйверы
 4. языки программирования
 5. архиваторы
21. Устройства, позволяющие устанавливать соединения по обычным телефонным линиям.
1. маршрутизаторы
 2. модемы
 3. адаптеры
 4. плоттер
22. АСУ (автоматизированные системы управления) - это:
1. комплекс технических средств, обеспечивающий управление объектом в производственной, научной или общественной жизни;
 2. комплекс компьютерных программ, обеспечивающий управление объектом в производственной, научной или общественной жизни;
 3. система принятия управленческих решений с привлечением компьютера;
 4. комплекс технических и программных средств, обеспечивающий управление объектом в производственной, научной или общественной жизни
23. Провайдер - это...
1. Единица информации, передаваемая межсетевым протоколом
 2. Имя пользователя
 3. Коммерческая служба, обеспечивающая своим клиентам доступ в Internet
 4. Системный администратор
24. Выберите верную запись формулы для электронной таблицы
1. C3+4*D4
 2. C3=C1+2*C2
 3. A5B5+23
 4. =A2*A3-A4
25. В MS Word абзац - это
1. Произвольная последовательность слов между двумя точками
 2. Произвольная последовательность символов, ограниченная с обоих концов маркером конца абзаца (непечатаемые символы)
 3. Произвольная последовательность символов между левой и правой границы строки
 4. Произвольная последовательность символов, начинающаяся с отступом первой строки

Ключ к тесту

Вариант №1	
№	Ответ
1	1 – 3, 2 – 1, 3 – 2
2	3
3	1
4	4
5	4
6	1 -1, 2 – 2, 3 – 1, 4 – 2,

	5 – 2
7	3
8	2
9	1
10	4
11	2
12	1, 5
13	1, 3
14	3
15	1, 4
16	3
17	4
18	4
19	4
20	1
21	1, 2, 3
22	1, 4, 5
23	1 – 1, 2 – 3, 3 – 4, 4 – 2
24	234
25	302

Вариант №2	
№	Ответ
1.	2655
2.	модель
3.	user_name
4.	5
5.	3
6.	1
7.	4
8.	40
9.	3
10.	1
11.	4
12.	1 -4, 2 – 2, 3 – 3, 4 – 1
13.	3750
14.	управление
15.	1
16.	разархивирование
17.	1 -3, 2 – 1, 3 – 2, 4 – 1, 5 – 3
18.	клиент
19.	2
20.	1, 3, 5
21.	2
22.	4
23.	3
24.	4
25.	2

3. 6

4. 8

13. В ячейку внесена формула см. рис., как она изменится при копировании в G 6?

расчетный период лето 2016				
сентябрь	октябрь	ноябрь	сумма выручки по	доля в %
345,00р.	341,00р.	426,00р.	1 112,00 Р	=F3/\$F7
678,00р.	234,00р.	568,00р.	1 480,00 Р	3%
4 534,00р.	34 534,00р.	5 343,00р.	2 592,00 Р	5%
456,00р.	786,00р.	4 876,00р.	6 118,00 Р	12%
6 013,00 Р	35 895,00 Р	11 213,00 Р	53 121,00 Р	100%

14. В ячейку внесена формула см. рис., как она изменится при копировании на три ячейки вправо?

Налоговые платежи фирмы "Орион"						таблица 2
	I квартал	II квартал	III квартал	IV квартал	Итого за год	Доля налогов в %
Подоходный налог	150 000,00р.	240 000,00р.	276 000,00р.	300 000,00р.	966 000,00р.	13,58%
Налог на заработную плату	481 250,00р.	770 000,00р.	885 500,00р.	962 500,00р.	3 099 250,00р.	43,58%
Прямые налоги	211 500,00р.	324 300,00р.	369 750,00р.	400 050,00р.	1 305 600,00р.	18,36%
Косвенные налоги	=B\$5*\$СУММ(B18:B19)	432 400,00р.	493 000,00р.	533 400,00р.	1 740 800,00р.	24,48%
Итого	1 124 750,00р.	1 766 700,00р.	2 024 250,00р.	2 195 950,00р.	7 111 650,00р.	100,00%

15 Укажите, что определяет функция СРЗНАЧ в программе Excel?

1. среднее арифметическое заданного диапазона ячеек
2. среднее значение от деления ячеек
3. упорядочивание по убыванию чисел
4. поиск самого короткого текста

Вариант №2

1. Назначение MS Excel:

- 1) проведение расчётов;
- 2) проведение расчётов, решение задач оптимизации;
- 3) проведение расчетов, решение задач оптимизации, построение диаграмм;
- 4) проведение расчетов, решение задач оптимизации, построение диаграмм, создание web-документов.

2. В электронной таблице при перемещении или копировании формул абсолютные ссылки:

- 1) преобразуются независимо от нового положения формулы;
- 2) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
- 3) преобразуются в зависимости от наличия конкретных функций в формулах;
- 4) не изменяются

3. Выберите верное обозначение столбца в электронной таблице:

- 1) DF;
- 2) F12;
- 3) AB3;
- 4) B1A

4. Среди приведенных записей отыщите формулу для электронной таблицы.

- 1) B9C1 - S3G1;
- 2) L5 = D5/C8 - A3*C3;
- 3) F7 * C8 - C4 * L2;
- 4) = D5 *C8 - A3/C2.

5. Сколько ячеек содержит диапазон D4 : E5 в электронной таблице:

- 1) 4;
- 2) 8;
- 3) 9;
- 4) 10.

6. В ячейку B15 ввели формулу =(C6 - \$D\$6)*\$E\$6. Затем эту формулу распространили вниз. Какая формула содержится в ячейке B18?

7. В ячейку C10 ввели формулу =\$C\$8 * C9*25%. Затем эту формулу распространили вниз. Какая формула содержится в ячейке C14?

8. В электронной таблице значение формулы =СУММ(B1:B2) равно 5.

Чему равно значение ячейки B3, если значение формулы =СУММ (B1: B3) равно 11?

- 1) 6;
- 2) -6;
- 3) 16;
- 4) -16.

9. Документ электронной таблицы называется:

- 1) рабочим листом
- 2) рабочим журналом
- 3) рабочей газетой
- 4) рабочей книгой

10. В первую ячейку ряда ввели некоторую формулу, которую затем распространили вниз.

В одной из ячеек оказалась следующая формула:

Самостоятельно впишите формулы во все остальные ячейки ряда.

=E5/F\$3

11. Имена каких строк и столбцов при копировании формулы=\$F15+K\$44 будут меняться:

- 1. F,44
- 2. K,15
- 3. 15,F
- 4. 44, 15

12. Каково число диапазонов, суммируемых в формуле:

=СУММ(F2;F6:F15;\$A\$6:C13;H1:H5;J1;L1;N1)

- 1. 10
- 2. 7
- 3. 6
- 4. 20

13. Как измениться формула при копировании ее в ячейку М 18 (см рис.)?

J	K	L	M
1			
2			
3		За 1/2 года штук	На сумму (руб.)
4			
5		46	1 380 000,00 Р
6		44	1 760 000,00 Р
7		14	700 000,00 Р
8		30	2 100 000,00 Р
9		11	990 000,00 Р
10		23	1 840 000,00 Р
11	ИТОГИ	168	8 770 000
12	168	ИСТИНА	
13	8 770 000,00р.		ИСТИНА
14			
15	Пересчет в валюте по курсе		
16	€ 39,05	\$ 30,09	£ 48,00
17	=B5/K\$16	\$ 45 862,41	£ 28 750,00
18	€ 45 070,42	\$ 58 491,19	£ 36 666,67
19	€ 17 925,74	\$ 23 263,54	£ 14 583,33
20	€ 53 777,21	\$ 69 790,63	£ 43 750,00
21	€ 25 352,11	\$ 32 901,30	£ 20 625,00
22	€ 47 119,08	\$ 61 149,88	£ 38 333,33
23	€ 224 583,87	\$ 291 458,96	£ 182 708,33

14. Как измениться формула

СУММ(C2:F2)*\$B2 при копировании ее из ячейки G 2 в ячейку G 8?

1	A	B	C	D	E	F	G
1	Товар	Цена в \$	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	за год \$
2	1 товар	\$ 45,00	45	231	234	546	=СУММ(C2:F2)*\$B2
3	2 товар	\$ 56,00	56	12	12	43	\$ 6 888,00
4	3 товар	\$ 59,00	23	234	445	656	\$ 80 122,00
5	4 товар	\$ 34,00	234	56	456	56	\$ 27 268,00
6	5 товар	\$ 23,00	234	567	900	1233	\$ 67 482,00
7	6 товар	\$ 45,00	4	5	6	7	\$ 990,00
8	7 товар	\$ 67,00	5	789	5	567	\$ 91 522,00
9						итог за год	\$ 321 792,00
10	курс		88,00р.	74,00р.	56,00р.	66,00р.	
11	На сумму в \$	\$	20 371,00	\$ 92 906,00	\$ 74 266,00	\$ 134 249,00	\$ 321 792,00
12	На сумму в р		1 792 648,00р.	6 875 044,00р.	4 158 896,00р.	8 860 434,00р.	

15 Укажите, что определяет функция СУММПРОИЗВ в программе Excel?

1. для получения суммы квадратов указанных чисел
2. сумму заданного диапазона ячеек
3. сумму произведений двух диапазонов
4. поиск производной от числа

В ходе выполнения данного теста студенты должны заполнить следующую таблицу:

ФИО студента _____	
Группа _____	
Вариант № _____	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

11	
12	
13	
14	
15	

При наличии варианта ответа - написать соответствующую цифру, если необходимо вписать ответ, то вписывают его в строчку, соответствующую номеру вопроса. В 10 вопросе необходимо записать по порядку как будут выглядеть формулы.

На каждый вопрос возможен только один правильный вариант ответа.

Ключ к тесту

Вариант 1		Вариант 2
1	2	3
2	2	4
3	3	1
4	3	4
5	2	1
6	4	= (C9 - \$D\$6) * \$E\$6
7	= (H6 - H7) * \$D\$4	= \$C\$8 * C13 * 25%
8	= F14 / \$B6	1
9	4	4
10	= A6 / A\$2 = B6 / B\$2 = C6 / C\$2 = D6 / D\$2 = E6 / E\$2	= E4 / F\$3 = E5 / F\$3 = E6 / F\$3 = E7 / F\$3 = E8 / F\$3
11	3	2
12	8	2
13	= F6 / \$F10	= \$M6 / M\$16
14	= \$B\$6 * СУММ (E18 : E19)	= СУМММ (C8 : F8) * \$B8
15	1	3

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	Количество баллов
5 (отлично)	от 90-100 %
4 (хорошо)	от 70-90 %
3 (удовлетворительно)	от 50-70%
2 (неудовлетворительно)	менее 50 %

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

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. Объём 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 %

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.

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Янборисова Аделя Хамитовна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.05.

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки **-54 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки **- 36 ч.**, в том числе

практических занятий **-10 ч.**;

самостоятельной работы – **18 ч.**

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>10</i>
Самостоятельная работа (всего)	<i>18</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		8 семестр	54/10(18)	
Раздел 1. Основы метрологии			20/4(6)	
Тема 1.1. Теоретические основы метрологии		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	1.	Исторические основы развития метрологии. Цели, задачи, средства метрологии. Основные понятия и определения метрологии. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии.	2	
		Самостоятельная работа		
		- Подготовка к тестированию «Основные понятия метрологии» - Составление кроссворда «Структурные элементы метрологии»	2	
Тема 1.2. Объекты метрологии		Содержание учебного материала		OK01-OK09
	2.	Физические величины как объекты метрологии. Единицы измерения физических величин. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Измерение физических величин. Виды и средства измерений: классификация, назначение. Точность методов и результатов измерений. Тестирование «Основные понятия метрологии»	2	
		Содержание практического занятия		
	3.	Приведение несистемных единиц измерения в соответствие с международной системой единиц (СИ)	2	
		Самостоятельная работа		
		- Подготовка к тестированию «Международная система единиц СИ» - Подготовка рефератов по темам: 1. Международная система единиц 2. Единицы измерения, не входящие в СИ - Выполнение индивидуальных заданий по переводу несистемных единиц измерения в единицы системы СИ	2	

Тема 1.3. Средства и методы измерений	Содержание учебного материала			
	4.	Ознакомление с видами и средствами измерений: классификация, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Правила проведения поверки средств измерения.	2	OK01-OK09
	5.	Точность методов и результатов измерений. Погрешности измерений. Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Тестирование «Международная система единиц СИ»	2	
	Самостоятельная работа			
	- Подготовка реферата по теме: Основные положения документа «Правила пользования мерами и измерительными приборами на предприятиях торговли и общественного питания» - Выполнение индивидуального задания по решению задач на определение погрешности измерения - Работа с интернет-ресурсами	2		
Тема 1.4. Правовые основы метрологии	Содержание учебного материала			
	6.	Субъекты метрологии: Госстандарт России, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц, их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации: цели, задачи, структура. Правовые основы метрологической деятельности. Государственный метрологический контроль и надзор за средствами измерения. Ответственность за нарушение правил метрологии, метрологическое обеспечение производства. Метрологические службы, обеспечивающие единство измерений.	2	OK01-OK09
	Содержание практического занятия			
7.	Анализ положений Федерального закона РФ «Об обеспечении единства измерений»	2		
Раздел 2. Стандартизация и техническое регулирование			22/4(6)	
Тема 2.1. Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала			
	8.	Цели и задачи стандартизации. История возникновения стандартизации в России. Основные направления ее развития. Объекты стандартизации: понятия, классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Уровни субъектов: международный, региональный, национальный. Функции Национального органа по стандартизации. Технические комитеты: их статус, состав, порядок создания и	2	

		деятельности. Тестирование «Правовые основы метрологии»		
		Самостоятельная работа		
		- Подготовка к тестированию «Задачи и экономическая эффективность стандартизации» - Подготовка рефератов по темам: 1. Основные направления деятельности Госстандарта 2. Основные цели и задачи международных организаций по стандартизации 3. Организация работ по стандартизации в РФ 4. История развития стандартизации 5. Характеристика международной организации ИСО	2	OK01-OK09
Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации		Содержание учебного материала		
	9.	Ознакомление с принципами стандартизации. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, перспективность. Правовые принципы: добровольность применения стандартов, учет интересов заинтересованных лиц и др. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, безопасность, охрана окружающей среды. Тестирование «Задачи и экономическая эффективность стандартизации»	2	OK01-OK09
Тема 2.3. Средства стандартизации		Содержание учебного материала		
	10.	Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды, их определение. Правовая нормативная база НД. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения стандартов. Порядок применения стандартов национальных и организаций. Информация о НД по стандартизации. Информационное обеспечение стандартизации. Порядок официального опубликования стандартов и технических регламентов. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	2	OK01-OK09
		Содержание практического занятия	2	
	11.	Изучение государственных стандартов и нормативных документов, регламентирующих работу предприятий общественного питания и оформление документации в соответствии с действующей нормативной базой		
Тема 2.4.		Содержание учебного материала		

Системы стандартизации	12.	Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс. Задача стандартизации в управлении качеством. Системный анализ в решении проблем стандартизации. Комплексные системы общетехнических стандартов.	2	
		Самостоятельная работа		
		- Подготовка к тестированию «Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов» - Подготовка рефератов по темам: 1. «Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов» 2. «Основные положения документа «Правила пользования мерами и измерительными приборами в предприятиях торговли и общественного питания»	2	OK01-OK09
Тема 2.5 Порядок разработки стандартов	13.	Организация разработки стандарта. Разработки проекта стандарта (1-ая редакция). Разработка окончательной редакции проекта и представление проекта для принятия. Принятие проекта и государственная регистрация стандарта. Издания стандарта. Обновление и пересмотр стандарта.	2	OK01-OK09
Тема 2.6. Техническое регулирование		Содержание учебного материала		
	14.	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. Принципы технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.	2	
		Содержание практического занятия		
	15.	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
		- Подготовка к тестированию «Технические регламенты» - Подготовка рефератов по темам: 1. Цели принятия технических регламентов 2. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов 3. Порядок разработки, принятие, изменение и отмена технического регламента	2	
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия			12/2(4)	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала		

Основные понятия в области подтверждения соответствия	16.	Основные понятия и объекты сертификации. Термины и определения. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Законодательная и нормативная база сертификации. Порядок проведения сертификации. Тестирование «Технические регламенты»	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
		- Выполнение индивидуального задания по составлению схемы «Структура законодательной и нормативной базы сертификации» - Подготовка к тестированию «Формы подтверждения соответствия»	2	
Тема 3.2. Качество продукции		Содержание учебного материала		
	17.	Требования к качеству. Характеристика требований к безопасности продукции. Оценка качества и безопасности продукции. Методы определения показателей качества. Системы качества. Управление качеством. Система менеджмента качества. Тестирование «Формы подтверждения соответствия»	2	OK01-OK09
		Самостоятельная работа		
		- Работа с интернет ресурсами: http://www.vniis.ru/ ВНИИС-Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации http://www.rospromtest.ru Роспромтест. Сертификация продукции в России	2	OK01-OK09
		- Подготовка к дифференцированному зачету	2	
		Содержание практического занятия		
	18.	Использование документации систем качества в общественном питании. Дифференцированный зачет.	2	
		Всего:	54/10(18)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Метрологии и стандартизации».

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. Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / Москва: КноРус, 2020. — 299 с.
2. Мельников В.П. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник /, под ред., Шулепов А.В., Васильева Т.Ю. — Москва: КноРус, 2020. — 441 с.
3. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник/ Москва: КноРус, 2020. — 304 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
2. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 п 2300-1 (действующая редакция).
3. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (действующая редакция).
4. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» N 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (действующая редакция).
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 (действующая редакция).
6. Хрусталева, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие / Москва : КноРус, 2020.

Интернет-ресурсы

1. <https://www.gost.ru>
2. <http://www.metrologie.ru/>
3. <http://metrobr.ru/>
4. <http://www.standartizac.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, оценки результатов тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки рефератов, составления кроссвордов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов</p> <p>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	<p><i>Выполнение практической работы</i> <i>Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Выполнение практической работы</i></p> <p><i>Выполнение практической работы</i></p> <p><i>Выполнение практической работы</i> <i>Выполнение индивидуального задания</i></p>
<p>Знания: основные понятия метрологии</p> <p>задачи стандартизации, ее экономическая эффективность</p> <p>формы подтверждения соответствия</p> <p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</p> <p>терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	<p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Составление кроссворда</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Оценка рефератов</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Оценка рефератов</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Оценка рефератов</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
Метрология и стандартизация

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 Метрология и стандартизация 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 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.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-анализировать задачу и выделять её составные части -определять этапы решения задачи -оценивать результат и последствия своих действий	-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-владеть навыками получения информации из источников разных типов; -самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов	-приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-самостоятельно выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -осознанно планировать повышение квалификации с учетом инноваций в области профессиональной деятельности;	-способы получения, анализа и обобщения информации, способствующей профессиональному росту
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -этические принципы общения; -способы разрешения конфликтов; -принципы эффективной командной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотно излагать свои мысли; -оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	-основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; -правила речевого этикета; -основы публичной речи (устное сообщение, доклад, презентация)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	-демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, -применять стандарты антикоррупционного поведения.	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдать правила экологической безопасности в ведении профессиональной деятельности; -иметь навыки эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.	-нормы экологической безопасности; -направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения; -программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	- основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием;
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- оценить наличие ресурсов;	-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с	

соответствии с инструкциями и регламентами	заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	условий и сроков хранения; -требования к качеству пищевых продуктов, сырья
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	

3.Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Метрология и стандартизация в соответствии с учебным планом и рабочей программой ОП.11 Метрология и стандартизация

Вариант 1

1. Укажите цель метрологии:

- а) обеспечение единства измерений с необходимой и требуемой, точностью;
- б) разработка и совершенствование средств и методов измерений повышения их точности
- в) разработка новой и совершенствование, действующей правовой и нормативной базы;
- г) совершенствование эталонов единиц измерения для повышения их точности;
- д) усовершенствование способов передачи единиц измерений от эталона к измеряемому объекту.

2. Охарактеризуйте принцип метрологии «единство измерений»:

- а) разработка и/или применение метрологических средств, методов, методик и приемов основывается на научном эксперименте и анализе;
- б) состояние измерений, при котором их результаты выражены в допущенных к применению в Российской Федерации единицах величин, а показатели точности измерений не выходят за установленные границы;
- в) состояние средства измерений, когда они проградуированы в узаконенных единицах и их метрологические характеристики соответствуют установленным нормам.

3. Какой раздел посвящен изучению теоретических основ метрологии:

- а) законодательная метрология;
- б) практическая метрология;
- в) прикладная метрология;
- г) теоретическая метрология;
- д) экспериментальная метрология.

4. Укажите объекты метрологии:

- а) Ростехрегулирование;
- б) метрологические службы;
- в) метрологические службы юридических лиц;

- г) продукция;
д) физические величины.
5. Как называется количественная характеристика физической величины:
- а) величина; г) размер;
б) единица физической величины; д) размерность.
в) значение физической величины;
6. Как называется значение физической величины, найденное экспериментальным путем и настолько близкое к истинному, что для поставленной задачи может его заменить:
- а) действительное; г) номинальное;
б) искомое; д) фактическое.
в) истинное;
7. Укажите виды измерений, при которых число измерений равняется числу измеряемых величин:
- а) абсолютные; г) однократные;
б) косвенные; д) относительные
в) многократные; е) прямые.
8. Как называется единица физической величины в целое число раз больше системной единицы физической величины:
- а) внесистемная; г) основная;
б) дольная; д) производная.
в) кратная;
9. Как называется область значения шкалы, ограниченная начальным и конечным значением:
- а) диапазон измерения;
б) диапазон показаний;
в) погрешность;
г) порог чувствительности;
д) цена деления шкалы.
10. Укажите виды измерений по способу получения информации:
- а) динамические; д) прямые;
б) косвенные; е) совместные;
в) многократные; ж) совокупные.
г) однократные;
11. В чем состоит принципиальное отличие поверки от калибровки:
- а) обязательный характер;
б) добровольный характер;
в) заявительный характер;
г) правильного ответа нет.
12. Какие требования предъявляются к эталонам:
- а) размерность; г) точность;
б) погрешность; д) воспроизводимость;
в) неизменность; е) сличаемость.

Вариант 2

1. Укажите задачи метрологии:

- а) обеспечение единства измерений с необходимой и требуемой точностью;
- б) разработка и совершенствование средств и методов измерений; повышение их точности;
- в) разработка новой и совершенствование действующей правовой и нормативной базы;
- г) совершенствование эталонов единиц измерения для повышения их точности;
- д) усовершенствование способов передачи единиц измерений от эталона к измеряемому объекту;
- е) установление и воспроизведение в виде эталонов единиц измерений.

2. Какие из перечисленных способов обеспечивают единство измерения:

- а) применение узаконенных единиц измерения;
- б) определение систематических и случайных погрешностей, учет их в результатах измерений;
- в) применение средств измерения, метрологические характеристики которых соответствуют установленным нормам;
- г) проведение измерений компетентными специалистами.

3. Какой раздел рассматривает правила, требования и нормы, обеспечивающие регулирование и контроль за единством измерений:

- а) законодательная метрология;
- б) практическая метрология;
- в) прикладная метрология;
- г) теоретическая метрология;
- д) экспериментальная метрология.

4. Как называется качественная характеристика физической величины:

- а) величина;
- б) единица физической величины;
- в) значение физической величины;
- г) размер;
- д) размерность

5. Как называется значение физической величины, которое идеальным образом отражало бы в качественном и количественном отношениях соответствующую физическую величину:

- а) действительное;
- б) искомое;
- в) истинное;
- г) номинальное;
- д) фактическое.

6. Как называется фиксированное значение величины, которое принято за единицу данной величины и применяется для количественного выражения однородных с ней величин:

- а) величина;
- б) единица величины;
- в) значение физической величины;
- г) показатель;
- д) размер.

7. Как называется единица физической величины, определяемая через основную единицу физической величины:

- а) основная;
 б) производная;
 в) системная;
 г) кратная;
 д) дольная.
8. Как называется единица физической величины в целое число раз меньше системной единицы физической величины: внесистемная;
 а) дольная;
 б) кратная;
 в) основная;
 г) производная.
9. Как называется совокупность операций, выполняемых для определения количественного значения величины: величина;
 а) значение величин;
 б) измерение;
 в) калибровка;
 г) поверка.
10. Как называется совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям: поверка;
 а) калибровка;
 б) аккредитация;
 в) сертификация;
 г) лицензирование;
 д) контроль;
 е) надзор.
11. Как называются технические средства, предназначенные для воспроизведения, хранения и передачи единицы величины:
 а) вещественные меры;
 б) индикаторы;
 в) измерительные преобразователи;
 г) стандартные образцы материалов и веществ;
 д) эталоны.
12. Укажите нормированные метрологические характеристики средств измерений:
 а) диапазон показаний;
 б) точность измерений;
 в) единство измерений;
 г) порог измерений;
 д) воспроизводимость;
 е) погрешность

Эталоны ответов

Вариант 1				Вариант 2			
№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	а	7	г	1	б, в, г, д, е	7	б
2	б	8	в	2	а, в	8	б
3	г	9	б	3	а	9	в
4	д	10	б, д, е, ж	4	д	10	а
5	г	11	а	5	в	11	д
6	а	12	в, д, е	6	б	12	а, б, е

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

3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

На дифференцированной зачет по дисциплине выделяется 2 часа, входящих в общее количество часов рабочей программы.

Вариант 1

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?

- а) техническое регулирование;
- б) оценка соответствия;
- в) стандартизация;
- г) сертификация;

2. ... отечественной стандартизации обеспечивается периодической проверкой стандартов, внесением в них изменений, а так же своевременным пересмотром или отменой стандартов?

- а) плановость;
- б) перспективность;
- в) динамичность;
- г) надежность;

3. Правовые основы стандартизации в России установлены Законом Российской Федерации

- а) О стандартизации;
- б) О техническом регулировании;
- в) Об обеспечении единства измерений;
- г) О измерении;

4. ... - свойство независимо изготовленных деталей, узлов и агрегатов обеспечивать беспрепятственную сборку машин и выполнять свое служебное назначение?

- а) взаимозаменяемость;
- б) агрегатирование;
- в) унификация;
- г) типизация;

5. Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой ...?

- а) добровольной;
- б) обязательной;
- в) свободной;
- г) запрещенной;

6. Вопросы по стандартизации решаются в:

- а) правительстве

- б) Государственной Думе
 - в) министерстве
 - г) Госстандарте
7. Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это...
- а) технический комитет по стандартизации;
 - б) орган государственного надзора за стандартами;
 - в) служба стандартизации;
 - г) испытательная лаборатория
8. Комплексная стандартизация – это ...
- а) установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации;
 - б) установление повышенных норм требований к объектам стандартизации;
 - в) научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени;
 - г) степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями
9. Цель международной стандартизации - это
- а) устранение технических барьеров в торговле;
 - б) привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации;
 - в) упразднение национальных стандартов;
 - г) разработка самых высоких требований
10. Что такое «декларирование соответствия»?
- а) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов;
 - б) Совокупность свойств декларируемой продукции;
 - в) Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий;
 - г) Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.
11. Что представляет собой знак соответствия?
- а) товарный знак;
 - б) торговую марку;
 - в) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;
 - г) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
12. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?
- а) Федеральным законом «О защите прав потребителей»;
 - б) Федеральным законом «О техническом регулировании»;
 - в) Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг»;
 - г) Федеральным законом «О стандартизации»
13. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица
- а) аккредитация
 - а) патентование

б) декларирование

в) декларация

14. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой технический регламент?

а) деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг;

б) документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом президента РФ, или постановлением правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования;

в) определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;

г) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг

Вариант 2

1. В зависимости от требований к объектам стандартизации ... подразделяют на государственные, отраслевые и республиканские?

а) нормативы;

б) стандарты;

в) регламенты;

г) эталоны

2. ... - рациональное сокращение видов, типов, и размеров изделий одинакового функционального назначения, а также узлов и деталей, входящих в изделие с целью ограниченного числа взаимозаменяемых узлов и деталей, позволяющих собрать новые изделия с добавлением определенного количества оригинальных элементов?

а) типизация;

б) унификация;

в) специализация;

г) спецификация

3. Порядок разработки, принятия, введения в действие, применения и ведения общероссийских классификаторов технико-экономической информации устанавливает...?

а) ГОСТ;

б) Госстандарт;

в) Постановление правительства;

г) Научный институт

4. Заявка на разработку стандарта подается в ...?

а) Госстандарт;

б) Технический комитет;

в) НИИ метрологии РФ;

г) Правительство РФ

5. ... - соотношение общего эффекта применения результатов работ по стандартизации и затрат на их применение?
- а) качество;
 - б) эффективность;
 - в) свойство;
 - г) характеристика
6. Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это...
- а) инженерное общество;
 - б) орган по стандартизации;
 - в) технический комитет по стандартизации;
 - г) служба стандартизации
7. Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается...
- а) комплексной стандартизацией;
 - б) опережающей стандартизацией;
 - в) взаимозаменяемостью;
 - г) сертификацией
8. Принципом стандартизации не является ...
- а) согласованность;
 - б) комплексность для взаимосвязанных объектов;
 - в) конкурентоспособность;
 - г) добровольность применения
9. Агрегатированием называется ...
- а) принцип создания машин и оборудования из многократно используемых стандартных агрегатов;
 - б) уменьшение числа типов изделия до числа, достаточного для удовлетворения существующих потребностей;
 - в) сокращение числа типов, видов и размеров изделий одинакового функционального назначения;
 - г) разработка и установление типовых конструкций, правил, форм документации
10. Что представляет собой декларация о соответствии?
- а) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
 - б) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;
 - в) документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия;
 - г) форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.
11. Что представляет собой знак обращения на рынке?
- а) товарный знак;
 - б) торговую марку;
 - в) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;

- г) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;
- д) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
12. Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?
- а) сертификат соответствия;
- б) патент;
- в) стандарт;
- г) спецификация;
- д) декларация
13. Как называются (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?
- а) прослеживаемость продукции;
- б) идентификация продукции;
- в) техническое регулирование;
- г) подтверждение соответствия
14. С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?
- а) для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;
- б) для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;
- в) для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей;
- г) для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.

Эталоны ответов

Вариант 1				Вариант 2			
№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	в	8	а	1	б	8	а
2	в	9	а	2	б	9	а
3	а	10	а	3	б	10	а
4	а	11	г	4	б	11	д
5	а	12	б	5	б	12	а
6	г	13	а	6	в	13	б
7	в	14	в	7	а	14	а, б, 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

4.Список литературы

Основные источники:

1. Лифиц, И. М., Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2021. — 299 с. — ISBN 978-5-406-08298-0. — URL: <https://book.ru/book/939857>
2. Зайцев, С. А., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / С. А. Зайцев, О. Ф. Вячеславова, И. Е. Парфеньева, ; под общ. ред. С. А. Зайцева. — Москва : КноРус, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-406-07926— URL: <https://book.ru/book/>
3. Хрусталева, З. А., Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учебное пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2021. — 171 с. — ISBN 978-5-406-03241-1. — URL: <https://book.ru/book/937033>

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 1.0-2012 (с изменениями и дополнениями) Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
2. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция).
3. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (действующая редакция).
4. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» N 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (действующая редакция).
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 (действующая редакция).

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.06.

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

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, 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 для 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;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видами деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **72ч.**, в том числе:
 учебной нагрузки - **48 ч.**, в том числе
 практических занятий - **15ч.**
 самостоятельной работы - **24ч.**

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>15</i>
Самостоятельная работа (всего)	<i>24</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачёта (компл.)</i>	

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	Уровень освоения
Раздел 1. Правовое регулирование профессиональной деятельности			8/2 (4)	
Тема 1.1. Правовое регулирование профессиональной деятельности		Содержание учебного материала		
	1	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	2	OK01 – OK 09
	2	Практическое занятие №1 Применение нормативных актов в процессе профессиональной деятельности	2	OK01 – OK 09
		Самостоятельная работа		
		Написание доклада «Закон «О защите прав потребителей» как один из источников правового регулирования в области технологии продукции общественного питания»	2	
		Написание доклада «Роль ГОСТов в профессиональной деятельности техника - технолога»	2	
Раздел 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности			20/4(10)	
Тема 2.1. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение		Содержание учебного материала		
	3	Субъекты предпринимательской деятельности: понятие, правовое положение.	2	OK01 – OK 09
	4	Практическое занятие №2 Охрана и защита прав предпринимателей	2	
		Самостоятельная работа		
		Конспектирование «Лицензирование предпринимательской деятельности»,	2	
		Написание доклада «Защита прав предпринимателей – состояние дел и проблемы».	2	
Тема 2.2 Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности		Содержание учебного материала		
	5	Юридические лица: понятие, признаки, общая и специальная правоспособность. Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица.	2	
	6	Практическое занятие №3 Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица	2	
		Самостоятельная работа		

		Конспектирование «Несостоятельность (банкротство) предприятия»	2	OK01 – OK 09
Тема 2.3. Классификация и организационно - правовые формы юридических лиц.		Содержание учебного материала		
	7	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	
		Самостоятельная работа		
		Проведение сравнительного анализа Акционерные общества. Отличительные признаки закрытых акционерных обществ от открытых акционерных обществ.	2	
		Конспектирование Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	2	
Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений.			34/8(10)	
Тема 3.1 Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности		Содержание учебного материала		OK01 – OK 09
	8	Права и обязанности работника в сфере профессиональной деятельности	2	
	9	Права и обязанности работодателей в сфере профессиональной деятельности	2	
	10	Практическое занятие №4 Требования к должностным обязанностям техника - технолога	2	
		Самостоятельная работа		
		Написание доклада по теме: Социальное партнерство в сфере труда и его принципы	2	
Тема 3.2. Трудовой договор		Содержание учебного материала		OK01 – OK 09
	11	Трудовой договор: понятие, порядок заключения Значение трудового договора в сфере профессиональной деятельности	2	
	12	Содержание, форма, срок трудового договора. Изменение трудового договора. Основания прекращения трудового договора	2	
	13	Практическое занятие №5 Составление трудового договора	2	
Тема 3.4. Правовое регулирование оплаты труда		Содержание учебного материала		
	14	Понятие оплаты труда. Основные гарантии по оплате труда работников. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы.	2	
		Самостоятельная работа		

		Составление презентации Формы оплаты труда и установление заработной платы. Ограничение удержаний из заработной платы.	2	<i>OK01 – OK 09</i>
Тема 3.5 Дисциплинарная и материальная ответственность работников		Содержание учебного материала		
	15	Дисциплина труда и трудовой распорядок организации. Дисциплинарная ответственность. Виды и порядок применения дисциплинарных взысканий.	2	
	16	Условия наступления материальной ответственности работника Материальная ответственность работника перед работодателем.	2	
	17	Практическое занятие №6 Виды и пределы материальной ответственности работника	2	
Тема 3.6. Государственное регулирование занятости населения Право социальной защиты населения		Содержание учебного материала		
	18	Понятие рынка труда, занятости, трудоустройства и права граждан в области занятости.	2	
		Самостоятельная работа		
		Правовой статус безработного, его права и обязанности. Меры социальной поддержки.	2	<i>OK01 – OK 09</i>
	19	Практическое занятие №7 Обеспечение в связи с несчастными случаями на производстве	2	
		Самостоятельная работа		
		Конспектирование по теме: Социальные гарантии при потере работы и безработице	2	
	Рефератирование по теме: «Состояние безработицы по г. Астрахани и Астраханской области	2	<i>OK01 – OK 09</i>	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность в сфере профессиональной деятельности			2/0(0)	
Тема 4.1 Административные правонарушения и административная ответственность		Содержание учебного материала		
	20	Административные правонарушения в сфере общественного питания Административная ответственность	2	<i>OK01 – OK 09</i>
Раздел 5. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров			8/1 (0)	

Тема 5.1 Защита нарушенных трудовых прав		Содержание учебного материала		<i>OK01 – OK 09</i>
	21	Понятие и виды трудовых споров.	2	
		Содержание учебного материала		
	22	Досудебный претензионный порядок рассмотрения споров.	2	
	23	Претензионный порядок разрешения споров	2	
	24	Практическое занятие №8. Составление претензии, исковых заявлений.	1	
	Дифференцированный зачет	1		
Всего:			72/15(24)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Основные источники:

1. Бошно С.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник для СПО. Юрайт, 2015 .- 553с.

2. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. Инфра-М РИОР Профессиональное образование, 2016.-224с.

Дополнительные источники:

1. Румынина В.В. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», 2015 год

2. Тузов Д.О., Аракчеев В.С., Учебник: «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» Москва, 2016 год

Нормативно-правовые акты.

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в действующей редакции)

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ

4. Федеральный закон от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»

5. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»(в действующей редакции)

6. Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»(в действующей редакции)

7. Федеральный закон от 08.08.2001 № 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности" (в действующей редакции)

8. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»(в действующей редакции)

9. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (в действующей редакции)

Интернет- ресурсы:

Консультант плюс официальный сайт//www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля выполнения практических занятий, конспектирование, рефератирование, составление презентаций, подготовки сообщений, докладов

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать необходимые нормативно-правовые документы;	<i>выполнение практического задания дифференцированный зачёт(компл.)</i>
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	<i>выполнение практического задания дифференцированный зачёт (компл.)</i>
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	<i>оценивание практического задания</i>
Знания:	
основные положения Конституции Российской Федерации;	<i>дифференцированный зачёт (компл.)</i>
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	<i>дифференцированный зачёт(компл)</i>
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	<i>оценивание практического задания дифференцированный зачет (компл.)</i>
законодательные и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	<i>оценивание практического задания дифференцированный зачет (компл)</i>
организационно-правовые формы юридических лиц;	<i>дифференцированный зачет (компл.) проверка материалов сравнительного анализа по теме</i>
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	<i>оценивание практического задания оценивание докладов по теме дифференцированный зачет (компл)</i>
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	<i>оценивание практического задания оценивание законспектированного материала, материалов доклада дифференцированный зачёт (компл.)</i>
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	<i>оценивание практического задания анализ просмотренных презентаций дифференцированный зачет (компл.)</i>
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	<i>оценивание практического задания оценивание законспектированного материала</i>
право социальной защиты граждан;	<i>дифференцированный зачёт (компл)</i>

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	<i>оценивание практического задания дифференцированный зачет (компл.)</i>
виды административных правонарушений и административной ответственности;	<i>оценивание практического задания дифференцированный зачёт (компл.)</i>
нормы защиты нарушенных прав и судебной порядок разрешения споров.	<i>оценивание практического задания дифференцированный зачёт (компл.)</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Правовые основы профессиональной деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

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

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной</p>	<p>использовать необходимые нормативно-правовые документы;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p>	<p>основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законодательные и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p> <p>правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости</p>

<p>кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в</p>		<p>населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебной порядок разрешения споров.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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		

ВАРИАНТ 3

1. Нормальная продолжительность рабочего времени составляет ... в неделю.

- А) более 36 часов
- Б) 40 часов
- В) не более 40 часов

2. Возможна замена денежной компенсацией ...

- А) всего отпуска
- Б) отпуска работника вредного производства
- В) части отпуска сверх 28 календарных дней.

3. Индивидуальные трудовые споры, по общему правилу, рассматриваются...

- А) только в судах и в прокуратуре
- Б) в профсоюзных комитетах, на совете трудового коллектива, в прокуратуре, в судах и в инспекциях по труду
- В) в судах и в комиссиях по трудовым спорам.

4. К специальным нормативным документам, регулирующим деятельность ООО «Столовая», относится ...

- А) Трудовой кодекс РФ
- Б) Устав ООО «Столовая»
- В) Гражданский кодекс РФ

5. По общему правилу, длительность предупредительной забастовки составляет ...

- А) 1 день
- Б) 1 час
- В) 1 рабочую смену.

6. Моментом возникновения административно-правового статуса гражданина России является...

- А) момент рождения
- Б) достижение 16-летнего возраста
- В) достижение совершеннолетия.

7. Размер административного наказания для граждан установлен в пределах ... руб.

- А) от 100 до 2500
- Б) от 100 до 5000
- В) от 100 до 10000

8. Массовое увольнение работников может осуществляться лишь при условии ...

- А) предварительного (не менее чем за три месяца) уведомления в письменной форме выборного профсоюзного органа;
- Б) предварительного (не менее чем за два месяца) уведомления в письменной форме органа местного самоуправления;
- В) предварительного (не менее чем за три месяца) уведомления в письменной форме федеральной инспекции труда.

9. Сопоставьте наименование отрасли права с ее характеристикой

А. Гражданское право	1) совокупность правовых норм, определяющих условия возникновения, изменения и прекращения трудовых отношений, продолжительность рабочего времени и времени отдыха, вопросы охраны труда и т.п.
Б. Трудовое право	2) совокупность правовых норм, регулирующих управленческие отношения, складывающиеся в сфере исполнительной власти.
В. Административное право	3) отрасль права, регулирующая имущественные, а также некоторые личные неимущественные отношения.

10. Действующая Конституция РФ была принята

11. Требования к железнодорожникам в области дисциплины труда определены ...

- А) Положением о дисциплине работников железнодорожного транспорта.
- Б) Правилами технической эксплуатации железных дорог
- В) Коллективным договором

12. Комиссия по трудовым спорам обязана рассмотреть индивидуальный трудовой спор в течение ...

- А) 10 календарных дней со дня подачи работником заявления
- Б) 1 недели со дня подачи работником заявления
- В) 3 календарных дней со дня подачи работником заявления.

13. ...называется организация, которая имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде.

- А) Физическим лицом
- Б) Юридическим лицом

14. Президентом Российской Федерации может быть избран гражданин Российской Федерации ...

- А) не моложе 35 лет, постоянно проживающий в российской федерации не менее 20 лет.
- Б) не моложе 35 лет, постоянно проживающий в российской федерации не менее 10 лет.
- В) не моложе 30 лет, постоянно проживающий в Российской Федерации не менее 10 лет.

Ключи к ответам:

1	В	9	А-3, Б-1, В-2
2	В	10	12 декабря 1993г.
3	В	11	А
4	Б	12	А
5	Б	13	Б
6	А	14	Б
7	Б	15	В
8	А		

ВАРИАНТ 4

Из предложенных вариантов ответа выберите правильный:

1. Дисциплинарное взыскание применяется со дня совершения проступка не позднее ... месяца.

- А) 2
- Б) 3
- В) 1

2. Приказ работодателя о применении дисциплинарного взыскания должен быть объявлен работнику в течении ...дней.

- А) 3
- Б) 9
- В) 2

3. За один дисциплинарный проступок применяется ...

- А) одно дисциплинарное взыскание
- Б) выговор и лишение премии
- В) замечание и привлечение к сверхурочным работам.

4. ... - это вид материальной ответственности работника перед работодателем

- А) Солидарная материальная ответственность
- Б) Полная материальная ответственность
- В) Субсидиарная материальная ответственность

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. По общему правилу при наступлении временной нетрудоспособности работника в период ежегодного отпуска, его отпуск ...

- А) завершается
- Б) переносится
- В) прерывается.

9. Нормальная продолжительность рабочего времени составляет ... в неделю.

- А) более 36 часов
- Б) 40 часов
- В) не более 40 часов

10. Возможна замена денежной компенсацией ...

- А) всего отпуска
- Б) отпуска работника вредного производства
- В) части отпуска сверх 28 календарных дней.

11. Индивидуальные трудовые споры, по общему правилу, рассматриваются...

- А) только в судах и в прокуратуре
- Б) в профсоюзных комитетах, на совете трудового коллектива, в прокуратуре, в судах и в инспекциях по труду
- В) в судах и в комиссиях по трудовым спорам.

12. К специальным нормативным документам, регулирующим деятельность ООО «Столовая», относится ...

- А) Трудовой кодекс РФ
- Б) Устав ООО «Столовая»
- В) Гражданский кодекс РФ

13. По общему правилу, длительность предупредительной забастовки составляет ...

- А) 1 день
- Б) 1 час
- В) 1 рабочую смену.

14. Моментом возникновения административно-правового статуса гражданина России является...

- А) момент рождения
- Б) достижение 16-летнего возраста
- В) достижение совершеннолетия.

15. Размер административного наказания для граждан установлен в пределах ... руб.

- А) от 100 до 2500
- Б) от 100 до 5000
- В) от 100 до 10000

Ключи к ответам:

1	В	9	В
---	---	---	---

2	А	10	В
3	А	11	В
4	Б	12	Б
5	А	13	Б
6	В	14	А
7	А	15	Б
8	Б		

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом.

Критерии по оцениванию результатов поисково-индивидуальных и ситуационных заданий

(в том числе практических задач).

Максимальное количество баллов	Правильность (ошибочность) решения
20	Полные верные ответы. В логическом рассуждении при ответах нет ошибок, задание полностью выполнено. Даны правильные ответы, аргументированные согласно законодательству.
15	Полные верные ответы. В логическом рассуждении при ответах нет ошибок, задание полностью выполнено. Получены правильные ответы, ясно прописанные во всех строках заданий и таблиц.
10	Ответы в целом верные. В работе присутствуют несущественная хронологическая или историческая ошибки, механическая ошибка или описка, несколько исказившие логическую последовательность ответа
5	В рассуждении допущены более трех ошибок в логическом рассуждении, последовательности событий и установлении дат. При объяснении событий, фактов и явлений указаны не все существенные аргументы.
0	Ответы неверные или отсутствуют

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 N., подписывая трудовой договор (на неопределенный срок), не обговорил дату начала работы. Таким образом, в трудовом договоре не определен день начала работы. Гражданин N., 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. Гражданин 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 ОП.06 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%

Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.
2. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.
3. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательского права.
4. Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления.
5. Понятие юридического лица, его признаки.
6. Организационно-правовые формы юридических лиц.
7. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц.
8. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности.
9. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок.
10. Понятие и виды экономических споров.

11. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров, его значение. Сроки исковой давности.
12. Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ.
13. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения.
14. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности.
15. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан.
16. Понятие и формы занятости.
17. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного.
18. Пособие по безработице. Меры социальной поддержки безработных.
19. Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора.
20. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров.
21. Порядок заключения трудового договора.
22. Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника.
23. Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления.
24. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни.
25. Понятие заработной платы. Социально – экономическое и правовое содержание заработной платы.
26. Правовое регулирование заработной платы: государственное и локальное. Минимальная заработная плата.
27. Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.
28. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий.
29. Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности.
30. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность.
31. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику. Виды ущерба, возмещаемого работнику, и порядок возмещения ущерба.
32. Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров.
33. Понятие и механизм возникновения коллективных трудовых споров.
34. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж.
35. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам, суд.
36. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи по государственному страхованию.
37. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности.
38. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.
39. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления.

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 переменой 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		

ВАРИАНТ 3

1. К некоммерческим организациям не относятся:

- А) благотворительные и иные фонды;
- Б) общественные организации (объединения);
- В) финансово-промышленные группы

2. Ассоциация - это:

- А) объединение предпринимателей в целях совместного проведения крупной финансовой операции (например, осуществление значительных инвестиций в крупный промышленный проект);
- Б) форма добровольного объединения экономически самостоятельных предприятий, организаций, которые одновременно могут входить в другие образования (основная цель - совместные решения научно-технических производственных, экономических, социальных и других задач);
- В) объединение промышленного, банковского, страхового и торгового капиталов, а также интеллектуального потенциала предприятий и организаций.

3. Решение о регистрации или отказе в регистрации предприятия должно быть принято не позднее чем

- А) в месячный срок
- Б) в 15-тидневный срок
- В) в течение 30 дней

4. К предпринимательской деятельности граждан применяются правила ...

- а) специальные;
- б) деятельность казенных предприятий;
- в) регулирующие деятельность коммерческих организаций;
- г) предпринимательской деятельности некоммерческих организаций.

5. В понятие состава административного правонарушения входит элемент ...

- а) субъект
- б) виновность
- в) наказание
- г) содержание

6. Минимальная продолжительность перерыва для отдыха и питания составляет:

- а) 10 минут;
- б) 15 минут;
- в) 30 минут;

- г) 45 минут;
- д) 1 час.

7. Максимальная продолжительность перерыва для отдыха и питания составляет:

- а) 30 минут;
- б) 45 минут;
- в) 1 час;
- г) 2 часа;
- д) 3 часа.

8. По общему правилу, минимальная продолжительность основного ежегодного оплачиваемого отпуска составляет:

- а) 24 рабочих дня;
- б) 24 календарных дня;
- в) 28 рабочих дней;
- г) 28 календарный дней;
- д) 30 рабочих дней;
- е) 30 календарных дней.

9. Одновременное применение нескольких мер дисциплинарных взысканий по отношению к одному работнику за один дисциплинарный проступок:

- а) не допускается;
- б) допускается, но только если работник совершил грубое нарушение трудовой дисциплины (прогул, появление на работе в состоянии алкогольного, наркотического или иного токсического опьянения, и т.п.);
- в) допускается, но только если работник имеет стаж работы в данной организации более 5 лет;
- г) допускается, но только если работник является молодым специалистом;
- д) допускается.

10. Право заниматься лицензируемой деятельностью прекращается _____ лицензии.

- а) по истечении 3-х лет со дня выдачи;
- б) по истечении года с момента выдачи;
- в) с момента утраты;
- г) в момент истечения срока действия.

11. Обязательными условиями трудового договора являются:

- а) условия о режиме труда
- б) условия об оплате труда
- в) виды и условия социального страхования, непосредственно связанные с трудовой деятельностью
- г) условия о месте работы (с указанием структурного подразделения)
- д) условия о трудовой функции
- е) права и обязанности работника и работодателя
- ж) испытание

12. При прекращении трудового договора работодатель обязан выдать работнику трудовую книжку в:

- а) день увольнения
- б) течение трех рабочих дней по письменному заявлению работника, не получившего трудовую книжку после увольнения

- в) течение недели после увольнения
- г) день поступления работника на новую работу
- д) день, когда об этом просит работник

13. Административным правонарушением признается...

- А) виновное действие (бездействие) физического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность;
- Б) противоправное, виновное действие (бездействие) физического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность;
- В) противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность.

14. Заработная плата должна выплачиваться:

- а) один раз в календарный месяц;
- б) не реже, чем каждые полмесяца;
- в) не реже четырех раз в календарный месяц;
- г) не реже двух раз за определяемый работодателем отчетный период (месяц, квартал, год).

15. Работник, заключивший трудовой договор, обязан:

- А. выполнять любую работу по указанию работодателя
- Б. выходить на работу в выходные дни, если этого требуют интересы производства
- В. соблюдать трудовую дисциплину

Ключи к ответам:

1	А	9	А
2	Б	10	Г
3	А	11	Б
4	В	12	А
5	А	13	В
6	В	14	Б
7	Г	15	В
8	Г		

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)

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова /Л.И.Попова/



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Курганова Наталия Владимировна, высшая квалификационная категория
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта
среднего профессионального образования по специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта
среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы
подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

21. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.07

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - **123** часа, в том числе:

учебной нагрузки - **82** часа; в том числе

практических занятий- **26** часов

самостоятельной работы - **41** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>123</i>
Учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа (всего)	41
<i>Промежуточная аттестация в форме - экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		5 семестр	97/14(37)	
Раздел 1. Основы экономики			58/12(26)	
		Содержание учебного материала		
Тема 1 Экономическая система общества	1.	Предмет и функции экономической науки. Основные положения экономической теории. Методы экономического анализа.	2	ОК01 – ОК 09
		Самостоятельная работа: - Подготовка рефератов по темам: 1. Основные направления реформирования Российской экономики 2. Состояние и развитие общественного питания в РФ и в Астраханской области	2	ОК01 – ОК 09
Тема 2. Рыночная экономика. Товарное производство		Содержание учебного материала		
	2.	Основные характеристики товарного производства. Понятие рыночной экономики и исторические этапы ее формирования. Принципы рыночной экономики.	2	
Тема 3. Деньги и денежное обращение.		Содержание учебного материала		
	3.	Деньги и их функции. Сущность денег. Уравнение количественной теории денег. Денежная масса. Параметры денежной массы.	2	
		Самостоятельная работа: - Подготовка реферата по теме: «Зарождение рыночного обмена товаров и возникновение денег»	2	ОК01 – ОК 09
Тема 4. Собственность и её виды		Содержание учебного материала		
	4.	Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми. Отношения между членами общества по присвоению, хозяйственному использованию имущества и получению дохода от собственности. Роль и организация хозяйственных субъектов в рыночной экономике.	2	
Тема 5. Закон спроса и предложения		Содержание учебного материала		
	5.	Закон спроса. Кривая спроса. Факторы, влияющие на величину спроса. Закон предложения. Кривая предложения. Равновесная цена в рыночной экономике. Эластичность спроса. Эластичность предложения. Государственное регулирование цен	2	
		Самостоятельная работа:		

		- Решение задач «Вычисление коэффициента эластичности спроса»	2	OK01 – OK 09
		- Подготовка к тестированию «Эластичность спроса и предложения»	2	
Тема 6. Формирование цены в общественном питании		Содержание учебного материала		
	6.	Механизмы ценообразования на продукцию общественного питания	2	
Практическое занятие		Содержание практического занятия		
	7.	Упражнения в ценообразовании на продукцию в общественном питании	2	
		Самостоятельная работа:		
		- Решение задач «Расчет цены на продукцию общественного питания»	2	OK01 – OK 09
		- Подготовка к тестированию «Цена и ценообразование»	2	
Тема 7. Доходы, прибыль и рентабельность в рыночной экономике.		Содержание учебного материала		
	8.	Доходы факторов производства. ВВП и ВВП. Номинальные и реальные доходы. Распределение доходов. Кривая Лоренца. Образование и распределение прибыли предприятия общественного питания. Норма прибыли и ее экономическая роль. Прибыльность бизнеса.	2	
		Самостоятельная работа - Работа на сайте ФСГС по сбору статистического материала «Доходы населения РФ»	2	
Тема 8. Конкуренция и монополия в рыночной экономике		Содержание учебного материала		
	9.	Чистая (совершенная) конкуренция. Чистая монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия	2	OK01 – OK 09
Тема 9. Заработная плата в рыночной экономике		Содержание учебного материала		
	10.	Заработная плата работников общественного питания. Механизмы формирования заработной платы работников общественного питания. Факторы увеличения оплаты труда. Роль форм вознаграждения за труд в стимулировании деятельности работников общественного питания. Номинальная и реальная заработная плата.	2	OK01 – OK 09
		Самостоятельная работа:		OK01 – OK 09
		- Работа на сайте ФСГС по сбору статистического материала «Заработная плата работников различных отраслей экономики в РФ и ЮФО»	2	
		- Подготовка к тестированию «Заработная плата и формы оплаты труда работников»	2	
Тема 10. Валовой национальный продукт		Содержание учебного материала		
	11.	ВВП. ВВП. Макроэкономические показатели, производные от ВВП. Уровень цен. Номинальный и реальный ВВП. Благосостояние общества и его отличие от ВВП	2	
Тема 11.		Содержание учебного материала		

Государственные финансы и государственный бюджет	12.	Государственные финансы и доходы государства. Налоги как основной источник доходов государства. Государственные расходы: их структура. Государственный бюджет и бюджетный дефицит. Государственный долг. Фискальная политика и мировая экономика	2	OK01 – OK 09
Тема 12. Безработица	Содержание учебного материала			
	13.	Безработица: понятие, причины, виды. Уровень безработицы. Экономические и социальные последствия безработицы	2	
	Самостоятельная работа:			
		- Выполнение индивидуального задания по построению графиков и диаграмм отражающих состояние безработицы в РФ и Астраханской области - Подготовка к тестированию «Безработица»	2 2	OK01 – OK 09
Тема 13. Инфляция	Содержание учебного материала			
	14.	Понятие и уровень инфляции. Типы и модели инфляции	2	
Тема 14. Экономический рост. Инфраструктура	Содержание учебного материала			OK01 – OK 09
	15.	Понятие экономического роста, измерение и значение. Факторы, обеспечивающие и сдерживающие экономический рост. Инфраструктура: определение и признаки.	2	
	Самостоятельная работа:			
		- Подготовка презентации по разделу 1 «Основы экономики» - Подготовка кроссворда по основным макроэкономическим показателям и терминам	2 2	
Раздел 2. Основы менеджмента			39/10/(11)	
Тема 1. Базовые понятия менеджмента.	Содержание учебного материала			
	16.	Менеджмент как наука и как профессия. Основные функции менеджмента в профессиональной деятельности технолога.	2	
Тема 2. Содержание управленческого труда	Содержание учебного материала			
	17.	Организационные результаты – эффективность, конкурентное преимущество, управленческое решение. Социальная значимость менеджмента. Развитие профессионального менеджмента в России.	2	
	Самостоятельная работа:			

		- Подготовка рефератов по темам: 1. Сравнительный анализ японских, американских и западноевропейских взглядов на практику менеджмента. 2.Современные экономические процессы и их влияние на формирование и становление менеджмента в России. 3.Факторы, определяющие профессионализацию управления. Структура образования менеджера и персонала.	2	ОК01 – ОК 09
Тема 3. Внутренняя и внешняя среда организации		Содержание учебного материала		
	18.	Понятие внутренней среды организации. Управленческий цикл.Основные внутренние переменные организации: цели, структура, задачи, технологии, персонал. Принципы делового общения в коллективе. Понятие организационной культуры и ее влияние на внутреннюю среду организации.	2	ОК01 – ОК 09
		Содержание практического занятия		
	19.	Анализ организационных отношений в подразделениях управления	2	
		Самостоятельная работа:		
	- Подготовка рефератов по темам: 1.Практика и наука о диверсификации менеджмента. 2.Основные черты и особенности мотивационного менеджмента 3.Информационное обеспечение процессов управления.	1		
		- Подготовка к тестированию «Внутренняя и внешняя среда организации»	2	ОК01 – ОК 09
Тема 4 . Основы стратегического управления		Содержание учебного материала		
	20.	Основные современные концепции стратегического управления. Сущность корпоративной стратегии. Концепция конкурентных стратегий М. Портера. Типы конкурентных стратегий. Понятие ключевой компетенции. Ресурсная концепция стратегического управления.	2	
	21	Содержание практического занятия		
		Оценка привлекательности стратегических зон хозяйствования позиции фирмы на рынке.	2	
Тема 5. Организационные структуры		Содержание учебного материала		
	22.	Понятие контрактного производства: его преимущества и недостатки для российских компаний. Способы горизонтальной координации. Командная работа. Факторы, влияющие на организационную структуру.	2	
		Содержание практического занятия		
	23.	Распределение полномочий на принятие решений.	2	ОК01 – ОК 09
		Самостоятельная работа:		

		- Подготовка рефератов по темам: 1. Основные черты и особенности управления корпорациями. 2. Объективность существования и основные признаки сочетания формального и неформального управления: динамика изменений.	1	ОК01 – ОК 09
Тема 6. Управление развитием организации		Содержание учебного материала		
	24.	Понятие предпринимательства. Предпринимательство и современная внешняя среда. Концепция бизнеса и роль предпринимателя в ее создании. Внутреннее и внешнее предпринимательство. Концепция риска. Предпринимательские организации: создание внутренних рынков ресурсов.	2	
		Содержание практического занятия		
Тема 7. Основы лидерства	25.	Изучение трудовых функций на основе Профессионального стандарта специалиста	2	
		Содержание учебного материала		
	26.	Понятие лидерства. Менеджмент и лидерство: современное соотношение понятий. Лидерство и власть. Понятия власти и баланса власти. Источники власти: организационные и личностные. Классификация форм власти. Лидерство и наделение подчиненных полномочиями. Понятие эмоционального интеллекта.	2	ОК01 – ОК 09
		Содержание практического занятия		
Тема 8. Конфликты и стресс	27.	Разработка ситуационных моделей подходов к лидерству.	2	
		Содержание учебного материала		
Тема 9. Мотивация работников	28.	Понятие, виды и причины возникновения конфликтов. Стресс	2	
		Содержание учебного материала		
	29.	Концепция мотивации. Традиционные подходы к мотивации. Мотивация и стимулирование. Понятие потребностей и их разновидностей. Экономическая и управленческая трактовки потребностей. Психологические основы процесса мотивации.	2	ОК01 – ОК 09
		Самостоятельная работа:		
	- Подготовка рефератов по темам: 1. Мотивация сотрудников как средство повышения эффективности труда работников 2. Виды мотивации сотрудников в различных странах мира.	1		
	- Подготовка к тестированию «Мотивация работников»	2		
Тема 10. Собеседование с работодателем		Содержание учебного материала		
	30.	Эффективное поведение на рынке труда. Подготовка к встрече с работодателем. Причины и основания отказа в работе Тестирование «Мотивация работников»	2	
		Самостоятельная работа:		
	- Подготовка презентации по разделу 2 «Основы менеджмента»	2		ОК01 – ОК 09

		6 семестр	26/14(4)	
Раздел 3. Основы маркетинга			26/14(4)	
Тема 1. Маркетинговая информация		Содержание учебного материала		
31.	История маркетинга как науки. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом. Виды маркетинга. Основные концепции. Маркетинговая информация. Первичная и вторичная маркетинговая информация, преимущества и недостатки каждого вида. Корпоративные и синдикативные маркетинговые исследования. Методы получения первичной маркетинговой информации.		2	OK01 – OK 09
Содержание практического занятия				
32.	Изучение результатов исследования потребительского поведения в практической деятельности.		2	
Содержание практического занятия				
33.	Разработка критериев сегментации потребительского рынка.		2	
		Самостоятельная работа:		
	- Подготовка рефератов по темам: 1. Маркетинговые исследования: мифы и реальность. 2. Основные концепции маркетинга и их использование в практической деятельности 3. Социально ответственный маркетинг (на примере российских/зарубежных компаний) 4. Особенности потребительского поведения на разных рынках		1	OK01 – OK 09
Тема 2. Исследование рынка и потребителей		Содержание учебного материала		
34.	Внешняя и внутренняя среда маркетинга. Сегментация рынка: сущность и цели. Принципы и этапы сегментации. Микро- и макросегментация. Критерии сегментации потребительского рынка. Характеристики потребителя. Простая модель покупательского поведения. Уровни представления товара. Новые товары. Позиционирование товара. Концепция жизненного цикла товара. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.		2	OK01 – OK 09
Содержание практического занятия				
35.	Модели брендинга и их использование в практической деятельности.		2	OK01 – OK 09
Содержание практического занятия				
36.	Разработка концепции жизненного цикла товара.		2	
Тема 3. Рыночная атрибутика товара		Содержание учебного материала		
37.	Товарные марки: история, виды, функции. Правовое регулирование (законодательство РФ, Мадридское соглашение). Марочная политика. Упаковка товара.		2	
		Содержание практического занятия		

	38.	Ознакомление с рыночной атрибутикой товара.	2	
		Самостоятельная работа:		OK01 – OK 09
		- Подготовка рефератов по темам: 1.История российских товарных марок 2. Модели брендинга российских товаропроизводителей.	1	
		- Подготовка к тестированию «Рыночная атрибутика товара»	1	
Тема 4 Продвижение товара		Содержание учебного материала		
	39.	Виды продвижения товара. Реклама, ее сущность, виды и функции. История рекламы. Методы рекламного воздействия. Правовое регулирование рекламной деятельности. Личная продажа. Пропаганда (PR), косвенная реклама. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. Стимулирование сбыта. Разработка рекламной кампании продукции предприятий общественного питания. Преимущества и недостатки различных каналов распространения информации. Оценка результатов коммуникации рекламной кампании. Критерии выбора сбытовых каналов. Основные типы посредников.	2	2
		Содержание практического занятия		OK01 – OK 09
	40.	Ознакомление с правовыми документами, регламентирующими рекламную деятельность	2	
		Содержание практического занятия		
41.	Разработка методов рекламного воздействия с целью продвижения товаров на рынке.	2		
		Самостоятельная работа: - Подготовка презентации по разделу 3 «Основы маркетинга»	2	
		Всего:	123/26/(4 1)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины не требует наличие специального учебного кабинета, занятия проводятся в кабинете «Социально-экономические дисциплины»

Оборудование учебного кабинета:

- Раздаточный дидактический материал;
- Схемы по «Основам экономики»;
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Сборник рецептур блюд.

Технологические схемы приготовления блюд:

- Калькуляционные карточки.

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, 2015г.
2. Амосова В.В., Гукасян Г.Н., Маховикова Г.А. Экономическая теория. СПб., Питер, 2016.
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](#), 2015 г.
5. Бест Р. Маркетинг от потребителя. Издательство: Манн, Иванов и Фербер, 2016 г.
6. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. 5-изд. М., 2015.

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., 2015.
3. Гиус Ари Де. Живая компания. Рост, научение и долгожительство в деловой среде. СПб., 2016.
4. Гоулман Д. Эмоциональный интеллект. М., 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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	<i>Практическое занятие Решение задач Подготовка презентации Экзамен</i>
Применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения	<i>Практическое занятие Подготовка рефератов Подготовка кроссвордов Тестирование Экзамен</i>
Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	<i>Практическое занятие Решение задач Подготовка рефератов Подготовка презентации Тестирование Экзамен</i>
Знания:	
основные положения экономической теории	<i>Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен</i>
принципы рыночной экономики	<i>Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен</i>
современное состояние и перспективы развития отрасли	<i>Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен</i>
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	<i>Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен</i>
механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	<i>Оценка практического занятия Оценка результатов тестирования Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен</i>
механизмы формирования заработной платы	<i>Оценка выполнения индивидуального задания Оценка результатов тестирования Оценка работы с интернет-ресурсами Защита презентации Экзамен</i>

формы оплаты труда	<p><i>Оценка выполнения индивидуального задания</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования</i></p> <p><i>Оценка работы с интернет-ресурсами</i></p> <p><i>Оценка кроссвордов</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
стили управления, виды коммуникации	<p><i>Оценка результатов тестирования</i></p> <p><i>Оценка кроссвордов</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
принципы делового общения в коллективе	<p><i>Оценка практического занятия</i></p> <p><i>Оценка выполнения рефератов</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
управленческий цикл	<p><i>Оценка результатов тестирования</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	<p><i>Оценка результатов тестирования</i></p> <p><i>Оценка рефератов</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	<p><i>Оценка результатов тестирования</i></p> <p><i>Оценка рефератов</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	<p><i>Оценка практического занятия</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования</i></p> <p><i>Защита презентации</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

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

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.

В настоящем комплекте контрольно-оценочных средств используются следующие термины и определения, сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ - образовательное учреждение;

ОП - образовательная программа по специальности;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль.

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.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения
- 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, 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.

Знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной

программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- 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;
- 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
- 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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и Личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций .

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Формами текущего контроля учебной дисциплины являются устные опросы обучающихся по теме изучаемого материала, проведение тестов, выполнение практических занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

Описание показателей и критериев оценивания, описание шкал оценивания

Контроль качества освоения дисциплины включает в себя текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в целях установления соответствия достижений обучающихся требованиям образовательной программы к предметным результатам освоения дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Результаты оценивания текущего контроля заносятся преподавателем в журнал и могут учитываться при проведении итоговой аттестации.

Для оценивания результатов обучения используется четырех бальная шкала:

«5 отлично», «4 хорошо», «3 удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перечень контрольно-измерительных материалов представлен в нижеследующей таблице.

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 160тыс. 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	1б
2а	2г
3с	3а
4д	4в
5с	5б
6д	6в
7с	7в
8в	8г
9с	9в
10 а	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

Вариант 1

Второй семестр.

1. К ненормируемым оборотным средствам относят...

- а) готовую продукцию
- б) незавершенное производство
- в) дебиторскую задолженность
- г) производственные запасы

2. Под структурой оборотных средств понимается ...

- а) сегментация оборотных средств
- б) натуральный состав оборотных средств
- в) соотношение их отдельных элементов во всей совокупности оборотных средств
- г) стоимостное выражение элементов оборотных средств

3. В зависимости от роли продукции производимой в процессе производства персонал предприятия подразделяется на ...

- а) персонал основной деятельности и непромышленных подразделений
- б) рабочих и служащих
- в) списочный и явочный
- г) рабочих основных и вспомогательных цехов

4. Вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также выплаты компенсационного и стимулирующего характера называется:

- а) минимальная заработная плата
- б) тарифная оплата труда
- в) заработная плата
- г) прожиточный минимум

5. Если численность работающих не изменилась, а объём товарной продукции вырос на 10%, то выработка на одного работающего...

- а) увеличилась на 15%
- б) увеличилась на 10%
- в) не изменилась
- г) уменьшилась на 10%

6. Количество продукции (объем работ), которое должно выпускаться в единицу времени - это...

- а) норматив труда
- б) норма выработки
- в) норма времени
- г) норма обслуживания

7. Количество человеко-часов, затраченных на выпуск единицы

продукции, называется ...

- а) трудоемкостью
- б) выработкой
- в) комплексной выработкой
- г) производительностью труда

8. Показатель, отражающий объем реализованной продукции, приходящейся на одного среднесписочного работника, называется...

- а) фондовооруженностью
- б) выработкой
- в) трудозатратами
- г) трудоемкостью

9. Оплата труда руководителей, специалистов и служащих осуществляется в соответствии с...

- а) повременной системой оплаты труда
- б) бестарифной системой оплаты труда
- в) повременно-премиальной системой оплаты труда
- г) установленным им по штатному расписанию должностным окладом

10. При сдельной системе оплаты труда заработная плата определяется...

- а) сдельной расценкой и тарифной ставкой
- б) тарифной ставкой, отработанным работниками временем
- в) сдельной расценкой и объемом выполненных работ
- г) сдельной расценкой и отработанным работниками временем

Вариант 2

1. Готовая продукция, предназначенная для реализации на сторону, а также для удовлетворения собственных нужд как производственного, так и непроизводственного характера:

- а) валовая продукция
- б) товарная продукция
- в) номенклатура
- г) ассортимент

2. Характеризует весь объем работы, выполненной предприятием за определенный период времени (месяц, I квартал, год)

- а) валовая продукция
- б) товарная продукция
- в) номенклатура
- г) ассортимент

3. Балансовая (до налогообложения) прибыль предприятия определяется как:

- а) разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции
- б) разница между выручкой предприятия и переменными затратами
- в) сумма прибыли от реализации + прибыль от внереализационных операций и реализации основных средств
- г) разница между выручкой предприятия и постоянными затратами

4.К внутренним факторам, влияющим на величину прибыли относятся...

- а) уровень цен на материальные и энергоресурсы
- б) конкурентоспособность продукции, уровень автоматизации производства
- в) государственное регулирование цен, тарифов
- г) конъюнктура рынка, природные условия

5.Чистая прибыль предприятия определяется как ...

- а) прибыль от продаж минус себестоимость
- б) валовой доход плюс налоги
- в) налогооблагаемая прибыль плюс налоги
- г) прибыль до налогообложения минус налог на прибыль

6.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

7.К внешним факторам, влияющим на величину прибыли организации, относятся...

- а) объем и качество проданной продукции, уровень себестоимости, квалификация кадров; цены и тарифы на топливо; энергию
- б) состояние рынка, цены и тарифы на топливо, энергию
- в) объем и качество проданной продукции, уровень себестоимости, технический уровень производственных фондов, квалификация кадров
- г) объем и качество проданной продукции, уровень себестоимости, технический уровень производственных фондов, система налогообложения

8.Прибыль от реализации продукции формируется как:

- а) разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции
- б) выручка от реализации продукции за вычетом коммерческих расходов
- в) разность выручки от реализации продукции и операционных доходов и расходов
- г) разность между объемом валовой продукции и себестоимостью по смете затрат на производство

9.Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после уплаты всех налогов, называется...

- а) налогооблагаемая прибыль
- б) балансовая прибыль
- в) сальдо внереализационных расходов
- г) чистая прибыль

10.Снижение прибыли предприятия является следствием...

- а) сокращения персонала
- б) роста оборачиваемости

активов

в) роста себестоимости
продукции

г) снижения издержек
производства

Ответы к тестам;

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

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

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в соответствии с учебным планом и рабочей программой

Вариант 1

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;
- В) денежное выражение стоимости.

3. Какой выбор стоит перед любой экономической системой? Как...

- А) сбалансировать экспорт и импорт
- Б) сбалансировать государственный бюджет
- В) наиболее рационально распорядиться ограниченными ресурсами
- Г) сэкономить деньги для сохранения государственного долга.

4. Экономика эффективна, если в ней достигнута:

- А) полная занятость
- Б) полное использование производственных ресурсов
- В) или полная занятость или полное использование остальных ресурсов
- Г) и полная занятость и полное использование других производственных ресурсов.

5. Хозяйственным товариществом является:

- А) общество с ограниченной ответственностью
- Б) общество с дополнительной ответственностью
- В) коммандитное товарищество
- Г) закрытое акционерное общество

6. Акционерным обществом является хозяйственное общество:

- А. с разделенным на доли уставным капиталом
- Б. разделенным на определенное число акций паевым фондом
- В. разделенным на доли складочным капиталом
- Г. разделенным на определенное число акций уставным капиталом

7. К активной части основных средств относятся...

- а) сооружения
- б) транспортные средства
- в) здания
- г) многолетние насаждения

8. 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

9. 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

10. Показатель, рассчитываемый отношением товарной продукции к стоимости основных средств, называется...

- а) ликвидностью
- б) фондоотдачей

- в) фондоемкостью
- г) рентабельностью

Вариант 2

1. Высшим органом управления акционерным обществом является:

- А. наблюдательный совет
- Б. ревизионная комиссия
- В. общее собрание акционеров
- Г. совет директоров

2. Производственная мощность отражает ...

- А. размеры производственных площадей
- Б. максимальную пропускную способность оборудования
- В. технические характеристики оборудования
- Г. возможность изготовить плановый объем продукции

3. 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;

4. Является ли предприятие в условиях рыночной экономики:

- А. Самостоятельным хозяйственным субъектом
- Б. Не является самостоятельным хозяйственным субъектом

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

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
---	---	-----------------------------------------------------

3.3. 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, необходимые для того, чтобы сформулировать и достичь целей;
- Б)особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективно 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, повышениемквалификации работников;
- В)суммарные затраты на производство и продажу продукции, выраженные вденежной 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 неверныйвариант 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,д
- Г)соперничество, направленное на достижение победы в споре.

14.Продукт – это товар (услуга, идея), которые приобретаются в обмен на:

- А) идею;
- В) благодарность;
- С) деньги (или другие единицы ценности);
- Д) Д) услугу;
- Е) подарок.

15. Потребительские товары – это товары, приобретаемые конечным потребителем. Конечный потребитель – это:

- А) почтальон, разносящий почту;
- В) 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 к тестам;

1 Вариант	2 Вариант
1 а	1 б
2 в	2 ж
3 в	3 в
4 г	4 б
5 г	5 в
6 а	6 в
7 б	7 а
8 в	8 а
9 б	9 б
10 б	10 в
11 в	11 г
12 г	12 г
13 а	13 г
14 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](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{за} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И.Попова

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.



Составитель: Янборисова Аделя Хамитовна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.08.

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **90 ч.**, в том числе:
учебной нагрузки - **60 ч.**, в том числе
практических занятий - **20 ч.**;
самостоятельной работы - **30 ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>90</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа (всего)	<i>30</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	4 семестр	90/20(30)	
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.		24/8/(4)	
Тема 1.1. Система законодательных актов по охране труда	Содержание учебного материала		
	1. Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Цели трудового законодательства. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда. Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).	2	<i>OK01 – OK 09</i>
	Содержание практического занятия		
2. Основные положения Федеральных законов и нормативно-технических документов в области охраны труда.	2		
Тема 1.2. Практика применения законодательства о труде	Содержание учебного материала		
	3. Трудовой договор. Коллективный договор. Рабочее время и время отдыха. Труд женщин и молодежи. Применение труда инвалидов. Компенсации за работу в неблагоприятных условиях труда. Индивидуальные трудовые споры. Трудовая дисциплина. Материальная ответственность.	2	<i>OK01 – OK 09</i>
	Содержание практического занятия		
4. Порядок составления и основные положения трудового договора.	2		
Тема 1.3. Организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала		
	5. Основные вопросы организации охраны труда на предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Локально-нормативные акты охраны труда на предприятии. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде, правил и норм по охране труда. Общественный контроль за соблюдением законодательства о труде.	2	
Тема 1.4. Обязанности работников и работодателей в области	Содержание учебного материала		
	6. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.	2	<i>OK01 – OK 09</i>

охраны труда	7.	Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда.	2	
		Содержание практического занятия		
	8.	Организация обучения безопасности труда.	2	
Тема 1.5. Инструктаж по технике безопасности		Содержание учебного материала		
	9.	Виды и назначение инструктажей по технике безопасности. Порядок проведения основных инструктажей по технике безопасности. Специальные инструктажи и их оформление.	2	
		Содержание практического занятия		
	10.	Порядок проведения и оформления инструктажей по охране труда	2	<i>OK01 – OK 09</i>
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Правовые и организационные основы охраны труда» Подготовка рефератов по темам: 1. Нормативная база охраны труда на предприятиях общественного питания. 2. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании 3. Санитарные правила и нормы (СанПины) 4. Задачи системы управления охраной труда (СУОТ) 5. Функции системы управления охраной труда	2	
	Выполнение индивидуального задания «Составление инструкции по технике безопасности для работников предприятий общественного питания с учетом специфики выполняемых работ	2	<i>OK01 – OK 09</i>	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания			12/2(4)	
Тема 2.1. Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний		Содержание учебного материала		
	11.	Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастный случай на производстве. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками на предприятиях общественного питания Тестирование «Правовые и организационные основы охраны труда»	2	<i>1</i>
Тема 2.2. Порядок расследования		Содержание учебного материала		
	12.	Обязательные требования по организации и проведению расследования,	2	<i>OK01 – OK 09</i>

и учета несчастных случаев		оформлению и учету несчастных случаев на производстве, происходящих в организациях и у работодателей. Формы документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев.		
		Содержание практического занятия		
	13.	Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1	2	
Тема 2.3. Возмещение ущерба, причиненного в результате трудового увечья		Содержание учебного материала		
	14.	Закон об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Виды обеспечения по страхованию. Определение размера страховой выплаты работнику в случае утраты профессиональной трудоспособности.	2	<i>OK01 – OK 09</i>
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	2	
	Подготовка рефератов по темам: 1. Последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками на предприятиях общественного питания 2. Меры профилактики производственного травматизма 3. Причины производственного травматизма	2		
Раздел 3. Производственная санитария и гигиена труда			16/4(6)	
Тема 3.1. Общие санитарно- гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам		Содержание учебного материала		
	15.	Рациональные санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Регулирование параметров микроклимата. Вентиляция, кондиционирование воздуха. Производственное освещение. Освещенность на предприятиях общественного питания. Нормативы, определяющие оптимальные условия труда, мероприятия и средства, улучшающие состояние производственной среды. Тестирование «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	2	<i>OK01 – OK 09</i>
Тема 3.2. Опасные и вредные производственные факторы		Содержание учебного материала		
	16.	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Влияние негативных производственных факторов на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных	2	<i>OK01 – OK 09</i>

		производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрации) вредных факторов.		
		Содержание практического занятия		
	17.	Идентификация опасных и вредных производственных факторов.	2	
Тема 3.3. Специальная оценка условий труда		Содержание учебного материала		
	18.	Комплекс мероприятий по идентификации вредных и (или) опасных производственных факторов и оценке уровня их воздействия на работника. Обязанность работодателя по проведению и финансированию специальной оценки условий труда. Состав комиссии.	2	
		Содержание практического занятия		
	19.	Ознакомление с порядком проведения специальной оценки условий труда. Оценка уровня травмобезопасности.	2	OK01 – OK 09
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Производственная санитария и гигиена труда»	2	
		Выполнение индивидуального задания «Определение вредных и опасных производственных факторов на предприятиях общественного питания и соответствующих им рисков	2	
	Выполнение индивидуального задания «Анализ условий труда на предприятиях общественного питания и их влияние на человека».	2	3	
Раздел 4. Основы электробезопасности			10/2(4)	
Тема 4.1. Воздействие электрического тока на организм человека		Содержание учебного материала		
	20.	Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Виды и степень воздействия на человека электрического тока. Виды электротравм. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током. Тестирование «Производственная санитария и гигиена труда»	2	OK01 – OK 09
		Содержание практического занятия		
	21.	Оказание первой помощи при поражении электрическим током	2	OK01 – OK 09
Тема 4.2. Средства защиты от поражения электрическим током		Содержание учебного материала		
	22.	Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Общетехнические и специальные средства защиты от поражения электрическим током. Знаки электробезопасности. Изолирующие	2	

		электрозашитные средства. Общие требования к электроустановкам.		
		Самостоятельная работа		OK01 – OK 09
		Подготовка к тестированию «Основы электробезопасности»	2	
		Подготовка презентации по теме «Электробезопасность»	2	
Раздел 5. Техника безопасности на предприятиях общественного питания			6/0(4)	
Тема 5.1. Требования безопасности при эксплуатации оборудования		Содержание учебного материала		
	23.	Требования безопасности к конструкции и размещению оборудования. Требования безопасности при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры безопасности при погрузке, разгрузке и перемещении грузов. Тестирование «Основы электробезопасности»	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Техника безопасности на предприятиях общественного питания»	2	OK01 – OK 09
		Подготовка презентации по теме: Техника безопасности и возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	2	
Раздел 6. Основы пожарной безопасности			8/2(2)	
Тема 6.1. Противопожарная профилактика в зданиях и на территории предприятий общественного питания		Содержание учебного материала		
	24.	Понятие о пожаре и его поражающих факторах. Виды горения и пожароопасные свойства веществ и материалов. Классификация объектов по степени пожарной опасности. Противопожарная профилактика. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность на территории предприятия. Пожарная безопасность при выполнении работ. Тестирование «Техника безопасности на предприятиях общественного питания»	2	OK01 – OK 09
		Содержание учебного материала		
Тема 6.2. Средства тушения пожаров и пожарная сигнализация		Содержание учебного материала		
	25.	Выбор средств и методов тушения пожаров. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения Пожарная сигнализация, действия в случае пожара. Системы противопожарной защиты (СПЗ). Модели поведения в случае пожара	2	
Практическое занятие		Содержание практического занятия		
	26.	Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации.	2	
		Самостоятельная работа		

		Подготовка к тестированию «Основы пожарной безопасности» Подготовка презентации по теме «Средства тушения пожаров»	2	
Раздел 7. Средства коллективной и индивидуальной защиты			10/2(4)	
Тема 7.1. Средства коллективной защиты		Содержание учебного материала		
	27.	Назначение и классификация средств коллективной защиты. Оградительные и предохранительные устройства. Средства нормализации воздушной среды. Средства нормализации освещения помещений и рабочих мест. Устройства автоматического контроля и сигнализации. Тестирование «Основы пожарной безопасности»	2	OK01 – OK 09
Тема 7.2. Средства индивидуальной защиты		Содержание учебного материала		
	28.	Назначение средств индивидуальной защиты. Средства защиты органов дыхания. Предохранительные приспособления. Обеспечение работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты.	2	
		Содержание практического занятия		
	29.	Ознакомление с порядком хранения и использования средств индивидуальной защиты	2	OK01 – OK 09
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Средства коллективной и индивидуальной защиты»	2	
	Подготовка презентации по теме: Средства коллективной и индивидуальной защиты на предприятиях общественного питания	2		
Раздел 8. Оказание первой помощи			4/0(2)	
Тема 8.1. Общие правила оказания первой помощи		Содержание учебного материала		
	30.	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Мероприятиями по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи. Принципы оказания первой помощи. Тестирование «Средства коллективной и индивидуальной защиты» Дифференцированный зачет	2	OK01 – OK 09
		Самостоятельная работа		
		Подготовка рефератов по темам: 1. Первая помощь при наружных кровотечениях. 2. Первая помощь при травмах различных областей. 3. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур. 4. Первая помощь при отравлениях.	2	

	Всего: 90/20(30)	
--	-----------------------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству обучающихся;
- 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. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 181 с.
2. Попов, Ю.П. Охрана труда: учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с.

Дополнительные источники:

1. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (действующая редакция).
2. Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ (действующая редакция).
3. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94 (действующая редакция).
4. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.
5. Постановление Правительства РФ «ОБ утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
6. Санитарные правила и нормы.
7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
8. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
9. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов.
10. Колтунов, В.В. Охрана труда: учебное пособие / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва: КноРус, 2017. — 222 с.
11. Графкина М.В. Охрана труда: учеб. пособие /— 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 298 с

Интернет-ресурсы

1. <http://www.ohranatruda.ru/>
2. <http://www.tehdoc.ru/>
3. <http://www.otiss.ru/>
4. <http://www.trudohrana.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, оценки результатов тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки рефератов, презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <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 том числе 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>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p>
<p>Знания:</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><i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования Дифференцированный зачет</i></p>

<p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>	<p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Оценка рефератов</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p>
<p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Оценка рефератов</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p>
<p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p>	<p><i>Оценка результатов тестирования</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p>
<p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p><i>Оценка презентации</i> <i>Дифференцированный зачет</i></p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Охрана труда

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-анализировать задачу и выделять её составные части -определять этапы решения задачи -оценивать результат и последствия своих действий	-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-владеть навыками получения информации из источников разных типов; -самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов	-приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-самостоятельно выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -осознанно планировать повышение квалификации с учетом инноваций в области профессиональной деятельности;	-способы получения, анализа и обобщения информации, способствующей профессиональному росту
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -этические принципы общения; -способы разрешения конфликтов; -принципы эффективной командной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотно излагать свои мысли; -оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	-основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; -правила речевого этикета; -основы публичной речи (устное сообщение, доклад, презентация)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	-демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, -применять стандарты антикоррупционного поведения.	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдать правила экологической безопасности в ведении профессиональной деятельности; -иметь навыки эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.	-нормы экологической безопасности; -направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения; -программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда и техники безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда и техники безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	инструкциями и требованиями охраны труда и техники безопасности	производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда и техники безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда и техники безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; -формы документов, порядок их заполнения

	-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	-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	-обязанности работников в области охраны труда; -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)

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

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Вариант 1

1. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?
 - а) инженер по охране труда
 - б) руководитель предприятия
 - в) начальник участка

2. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?
 - а) в трехдневный срок
 - б) по требованию
 - в) на следующий день с момента окончания расследования

3. Травма, полученная работающим на производстве и вызванная несоблюдением требований безопасности труда называется:
 - а) несчастным случаем;
 - б) производственной травмой;
 - в) профессиональным заболеванием.

4. К несчастным случаям, произошедшим вне производства, но связанные с работой относятся те случаи, которые произошли с работником:

- а) во время следования на работу (с работы) на личном или общественном транспорте;
- б) при исполнении гражданского долга (по заданию государственных или общественных организаций, по спасению человеческой жизни, охране правопорядка);
- в) при выполнении трудовых обязанностей и иных действий в интересах производства хотя бы и без поручения администрации (работодателя) ;
- г) вблизи предприятия, учреждения или иного места работы в течение рабочего времени, если нахождение работника там не противоречило требованиям правил внутреннего распорядка, а так же во время установленных перерывов на отдых;
- д) бытовые.

5. Высокая температура оказывает неблагоприятное влияние на жизнедеятельность человека (что может привести к производственной травме):

- а) вызывает нарушение нормального функционирования сердечно-сосудистой системы;
- б) нервной системы;
- в) вызывает нарушение нормального функционирования органов пищеварения;
- г) вызывает ослабление и снижение внимания;
- д) повышает аппетит.

6. Переохлаждение организма работников возникает при:

- а) выполнении работ вне помещений;
- б) повышенной влажности;
- в) повышенном движении воздуха;
- г) пониженном давлении воздуха.

7. Обмен воздуха внутри помещения (проветривание), происходящий за счёт разности температур воздуха в помещении и вне его, действия ветра и диффузии газов называется:

- а) принудительной вентиляцией;
- б) естественной вентиляцией.

8. Какие производственные факторы являются вредными:

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам
- в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

9. Какой производственный фактор может вызвать профессиональную патологию, временное или стойкое снижение работоспособности, повысить частоту соматических заболеваний, привести к нарушению здоровья потомства?

- а) вредный фактор.
- б) опасный фактор.

10. Физические и психические перегрузки относятся

- а) к физическим ОиВПФ
- б) к биологическим ОиВПФ
- в) к психофизиологическим ОиВПФ

11. Микро- и макроорганизмы относятся

- а) к физическим ОиВПФ
- б) к биологическим ОиВПФ
- в) к химическим ОиВПФ

12. Характер воздействия пыли на организм человека зависит от:

- а) её химического состава;
- б) физического состава;
- в) биологического состава.

Вариант 2

1. Укажите, к какой ответственности будет привлечен работник, который нарушил правила внутреннего трудового распорядка:

- а) административная
- б) уголовная
- в) дисциплинарная

2. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течение не более:

- а) трех дней
- б) 15 дней
- в) по требованию

3. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов, возникающих в рабочей зоне в процессе трудовой деятельности:

- а) гигиена труда;
- б) производственная санитария;
- в) токсикология.

4. Случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора, называется:

- а) профессиональным заболеванием;
- б) несчастным случаем на производстве.

5. Какой из перечисленных параметров не относится к параметрам микроклимата:

- а) температура;
- б) влажность;
- в) скорость движения воздуха;
- г) освещенность.

6. Работы, производимые сидя, стоя или связанные с ходьбой и сопровождающиеся некоторым физическим напряжением:

- а) легкие физические работы;
- б) физические работы средней тяжести;
- в) тяжелые физические работы.

7. Работы, связанные с ходьбой, перемещением тяжестей до 10 кг:

- а) легкие физические работы;
- б) физические работы средней тяжести;

- в) тяжелые физические работы.
8. Вентиляция, которая создает обмен воздуха посредством специальных воздухопроводных механизмов и приспособлений (вентиляторов, эжекторов) называется:
- а) искусственной вентиляцией;
 б) механической вентиляцией;
 в) естественной вентиляцией.
9. Какие производственные факторы являются опасными:
- а) которые приводят к заболеваниям
 б) которые приводят к травмам
 в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам
10. Какие вредные вещества нарушают процесс усвоения кислорода?
- а) наркотические.
 б) соматические.
 в) удушающие
11. Повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны, повышенная влажность и уровни шума относят
- а) к физическим ОиВПФ
 б) к биологическим ОиВПФ
 в) к химическим ОиВПФ
12. Химические ОиВПФ это
- а) психические перегрузки
 б) микроорганизмы
 в) канцерогенные и токсические вещества

Эталоны ответов

Вариант 1				Вариант 2			
№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	а	7	б	1	в	7	в
2	а	8	а	2	б	8	а
3	б	9	а	3	б	9	б
4	а,б,в,г	10	в	4	б	10	в
5	а	11	б	5	г	11	а
6	а	12	б	6	а	12	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

3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Программа теоретических вопросов для подготовки к экзамену

1. Структура системы охраны труда
2. Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда
3. Основные принципы организации охраны труда на предприятии
4. Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством
5. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях.
6. Инструктажи по охране труда и технике безопасности, характеристика, оформление, документация.
7. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда.
8. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям труда и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда).
9. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная, материальная.
10. Порядок проведения аттестации рабочих мест.
11. Опасные и вредные производственные факторы.
12. Санитарно – гигиенические условия труда.
13. Причины травматизма и профзаболеваний.
14. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на производстве.
15. Оказание первой медицинской помощи при несчастном случае
16. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.
17. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
18. Пожарный инвентарь: понятие, виды.
19. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте.
20. Средства коллективной и индивидуальной защиты на предприятиях общественного питания
21. Требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования на предприятиях общественного питания.

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 доготовочном (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 окончании 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

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 статью и 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 исправляемые 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.	Студент допускает существенные ошибки при решении профессиональных задач, неаккуратное оформление результатов, отсутствие ссылок на нормативное законодательство.

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 заболеваниях».
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.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«15» октября 2020 г.

Составитель: Балашова Ирина Владимировна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 40.02.01 Право и организация социального обеспечения

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.15.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **102** ч, в том числе:

учебной нагрузки - **68** ч, в том числе:

практических занятий- **48** ч.;

самостоятельной работы - **34** ч.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102 ч.
Учебная нагрузка (всего)	68 ч.
в том числе:	
практические занятия	48ч.
Самостоятельная работа (всего)	34ч.
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	4 семестр	102/48(34)		
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения		52/22(18)		
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание учебного материала			
	1	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.	2	2
		Содержание практического занятия		
	2	Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки	2	2
		Содержание практического занятия		
	3	Изучение классификации чрезвычайных ситуаций	2	2
		Содержание практического занятия		
	4	Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы	2	2
		Содержание практического занятия		
	5	Применение первичных средств пожаротушения	2	2
	Самостоятельная работа			
	Подготовка презентации на тему: «Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера»	2	3	
	Подготовка к тестированию по теме: Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий.	2	3	
Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание учебного материала			
	6	Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций 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.	2	2

Тема 1.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).		Содержание учебного материала		
	7	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.	2	2
		Содержание практического занятия		
	8	Работа с ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»	2	2
		Содержание практического занятия		
	9	Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны.	2	2
		Содержание практического занятия		
	10	Работа с Федеральным законом от 21 декабря 1994 №68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера.	2	2
		Самостоятельная работа		
	Подготовка презентации на тему: Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	2	3	
	Подготовка презентации на тему: «Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения».	2	3	
	Подготовка к тестированию на тему: «Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны».	2	3	
Тема 1.4. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени		Содержание учебного материала		
	11	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.	2	2
Тема 1.5. Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций		Содержание учебного материала		
	12	Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Организация эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах.	2	2

		Содержание практического занятия		
	13	Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	2	2
		Содержание практического занятия		
	14	Порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания в чрезвычайных ситуациях	2	2
		Содержание практического занятия		
	15	Порядок применения средств индивидуальной защиты кожи и средств медицинской защиты в чрезвычайных ситуациях	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию на тему: «Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время»	2	3
		Подготовка презентации на тему: «Порядок эвакуации населения в мирное и военное время»	2	3
Тема 1.6. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики		Содержание учебного материала		
	16	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,	2	2
		Содержание практического занятия		
	17	Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка презентации по теме: «Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики»	2	3
		Подготовка к тестированию по теме: «Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства»	2	3
Раздел 2. Основы военной службы			40/22(12)	
Тема 2.1.		Содержание учебного материала		

Основы обороны государства. Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации	18	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.	2	2
		Содержание практического занятия		
	19	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России	2	2
		Содержание практического занятия		
	20	Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму	2	2
		Содержание практического занятия		
	21	Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства	2	2
		Содержание практического занятия		
	22	Изучение "Военная доктрина Российской Федерации" (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976)»	2	2
		Самостоятельная работа		
	Работа с информационными источниками: Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года"	2	3	
	Подготовка презентации на тему: «Порядок взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск»	2	3	
Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы		Содержание учебного материала		
	23	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.	2	2
		Содержание практического занятия		
	24	Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники	2	2
	Содержание практического занятия			

	25	Определение правовой основы военной службы Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации	2	2
		Содержание практического занятия		
	26	Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	2	2
		Самостоятельная работа		
		Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ «О статусе военнослужащих»	2	3
		Подготовка к тестированию по теме: «Требования Дисциплинарного устава Вооружённых Сил Российской Федерации»	2	3
Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания		Содержание учебного материала		
	27	Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений.	2	2
		Содержание практического занятия		
	28	Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы.	2	2
		Содержание практического занятия		
	29	Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.	2	2
		Содержание практического занятия		
	30	Отработка порядка приема Военной присяги	2	2
	31	Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка презентации на тему: «Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации» «Дни воинской Славы»	2	3
		Работа с информационными источниками: «Положение о Боевом знамени Вооруженных Сил Российской Федерации»	2	3
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			10/4(4)	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала		

Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Правовые основы оказания первой доврачебной помощи	32	Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи.	2	2
		Содержание практического занятия		
	33	Первая медицинская помощь при травмах. Оказание реанимационной помощи	2	2
		Содержание практического занятия		
	34	Оказание первой помощи пострадавшим при ранениях	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка презентации на тему: «Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика»	2	3
		Подготовка презентации на тему: «Профилактика злоупотребления психоактивными веществами» «Общие правила оказания первой медицинской помощи»	2	3
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:			102/48(34)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программ дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места 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

Основная литература:

1. Основы подготовки к военной службе. Методические материалы и документы. Книга для учителя. Составители В.А. Васнев, С.А. Чинённый. — М.: Просвещение, 2018.
2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Ижевский П.В. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Учебник для 10-11 классов. - М.: Просвещение, 2018;
3. Смирнов А.Т., Васнев В.А. Основы военной службы. Учебное пособие. - М.: Издательский дом «Дрофа», 2017;
4. Фролов М.П. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для студентов учебных заведений среднего профессионального образования. - М.:Просвещение, 2018.

Дополнительные источники:

1. Катастрофы и человек. Книга 1. Российский опыт противодействия чрезвычайным ситуациям. / Под ред. Ю.Л. Воробьева. - М.: Издательство АСТ-ЛТД, 2018.
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. /Под общей ред. М.И Фалеева.- Калуга: ГУП «Облиздат», 2018.
3. Армия государства Российского и защита Отечества. /Под общей ред. В.В. Смирнова. - М.: Просвещение, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, подготовки презентаций, работа с интернет-ресурсами, дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	<i>Подготовка к тестированию Подготовка презентации</i>
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	<i>Подготовка к тестированию</i>
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	<i>Подготовка к проведению практических занятий</i>
- применять первичные средства пожаротушения;	<i>Подготовка презентации</i>
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	<i>Подготовка к проведению практических занятий</i>
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	<i>Подготовка к тестированию</i>
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	<i>Подготовка к тестированию</i>
- оказывать первую помощь пострадавшим.	<i>Подготовка к тестированию Подготовка презентации</i>
Знания:	
- 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;	<i>Дифференцированный зачет.</i>
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования</i>
- основы военной службы и обороны государства;	<i>Дифференцированный зачет.</i>
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования</i>

	<i>Дифференцированный зачет.</i>
- способы защиты населения от оружия массового поражения;	<i>Оценка результатов тестирования Дифференцированный зачет.</i>
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования</i>
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования Дифференцированный зачет</i>
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования</i>
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования</i>
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	<i>Проверка презентации Оценка результатов тестирования Дифференцированный зачет</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
Безопасность жизнедеятельности

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

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

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
<p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результаты последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный, профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального</p>

		развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6 Проявлять граждански патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданской патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной

	профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Средства профилактики перенапряжения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

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.

Тест 1

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 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 и дышать через мокрый платок (одежду);
- г) все ответы верны.

7. К тушению лесных и торфяных пожаров не допускаются лица

младше: 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 селя, 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.

Тест 2

Вариант 1

1. Как должен действовать пассажир, если автомобиль, в котором он ехал, упал в воду смоста и погружается на дно:

а) ухватиться за водителя и ждать пока он вытащит пассажира из автомобиля;

б) сделать глубокий вдох, подождать пока автомобиль полностью наполнится водой, открыть дверь или выбить стекло, выбраться из автомобиля и плыть вверх;

- в) быстро избавиться от лишней одежды, сделать несколько вдохов и выдохов, при заполнении автомобиля водой наполовину выбраться через дверь или разбить лобовое стекло, резко всплыть;
- г) все ответы верны.

2. При столкновении движущегося автомобиля с неподвижным препятствием безопаснее удариться:

- а) левым крылом;
б) серединой бампера;
в) правым крылом.

3. В ненастную, сырую погоду вы едете в троллейбусе. В результате порыва ветра произошел обрыв контактного провода, который упал на крышу. Водитель открыл двери для выхода пассажиров. Как вы будете покидать троллейбус:

- а) через окно;
б) через двери по ступенькам;
в) через дверь только прыжком;
г) все ответы верны.

4. Вы сидите в кресле и видите, что с левой стороны, не обращая на запрещающий сигнал светофора, на большой скорости движется грузовик. Вы понимаете, что столкновение неизбежно. Ваши действия:

- а) нужно быстро и громко предупредить находящихся в салоне пассажиров об опасности, встать и опереться руками в поручень;
б) принять безопасную позу (сгруппироваться), после столкновения покинуть автобус через окно, двери или аварийные люки, оказать помощь пострадавшим;
в) лечь на сиденье, подтянув колени к животу, и крепко держаться за соседнее кресло;
г) все ответы верны.

5. Какие вагоны поезда представляют наибольшую угрозу пассажирам при столкновении:

- а) первый и последний вагоны;
б) средние вагоны;
в) два предпоследних вагона;
г) все ответы верны.

6. В каких случаях нельзя срывать стоп-кран и останавливать поезд даже в случае крайней необходимости, например, при пожаре:

- а) когда поезд едет со скоростью более 50 км/ч;
б) на мосту, в тоннеле и других местах, где может осложниться эвакуация людей;
в) в пределах санитарной зоны населенного пункта;
г) все ответы верны.

7. Как нужно после аварийной посадки покидать самолет через выход с выпущенным и надутым трапом:

- а) не останавливаясь, прыгнуть на трап и съехать вниз;
б) не останавливаясь, сесть на край трапа и съехать вниз;

- в) перед трапом остановиться, сесть на него и съехать вниз;
- г) все ответы верны.

8. Ваши действия после вынужденной посадки при условии, что салон самолета задымлен, в некоторых местах виден огонь, проход к эвакуационному выходу не заблокирован:

- а) немедленно наденете кислородную маску, защитите от ожогов тело и будете ждать спасателей;
- б) защититесь от ожогов, закрыв открытые участки тела, пригнетесь и поползете к выходу на четвереньках, прикрыв рот и нос платком или элементами одежды, смоченными жидкостью; оказавшись за бортом, быстро отойдете от самолета;
- в) попросите бортпроводницу принести бутылку с минеральной водой, по спинкам кресел проберетесь к выходу, обливая себя водой на ходу, оказавшись за бортом, встанете около самолета на случай, если понадобится ваша помощь;
- г) все ответы верны.

9. При нарушении герметичности в салоне самолета необходимо:

- а) пристегнуть ремень безопасности и, закрыв голову руками, наклониться вперед;
- б) пристегнуть ремень безопасности, помочь пристегнуться соседям, надеть кислородную маску;
- в) немедленно надеть кислородную маску, пристегнуть ремень безопасности и приготовиться к быстрому снижению;
- г) все ответы верны.

10. Для чего рекомендуется плотно обматывать тканью металлические части обуви перед посадкой в надувные средства спасения (плоты, лодки):

- а) чтобы не нанести повреждения себе;
- б) чтобы не нанести повреждения другому пассажиру;
- в) чтобы не повредить резиновую обшивку спасательного средства;
- г) все ответы верны.

11. Какие места тела человека особенно подвержены тепловым потерям при нахождении в воде:

- а) грудь ниже подмышечных впадин, область паха, шея и голова;
- б) руки и ноги;
- в) пальцы рук и ног, стопы ног, волосяная часть головы.

Тест 2

Вариант 2

1. Как должен действовать пассажир, если автомобиль, в котором он ехал, упал в воду с моста и погружается на дно:

- а) ухватиться за водителя и ждать пока он вытащит пассажира из автомобиля;
- б) сделать глубокий вдох, подождать пока автомобиль полностью наполнится водой, открыть дверь или выбить стекло, выбраться из автомобиля и плыть вверх;
- в) быстро избавиться от лишней одежды, сделать несколько вдохов и выдохов, при заполнении автомобиля водой наполовину выбраться через дверь или разбить лобовое стекло, резко всплыть;
- г) все ответы верны.

2. Выберите наиболее лучшую точку опоры внутри движущегося трамвая,

троллейбуса или автобуса:

- а) горизонтальный поручень над головой;
- б) поручень спинки кресла;
- в) вертикальный поручень у дверей;
- г) все ответы верны.

3. Совершая поездку в автобусе, вы почувствовали запах гари. Первое, что вы сделаете:

- а) начнете искать огнетушитель;
- б) откроете дверь и выберетесь наружу;
- в) сообщите водителю о возгорании;
- г) все ответы верны.

4. Самые безопасные места в вагоне поезда - это:

- а) полки купе, расположенные в сторону движения поезда;
- б) полки купе, расположенные против движения поезда;
- в) места у окон в коридоре купейного вагона;
- г) все ответы верны.

5. Назовите аварийные выходы в вагоне поезда:

- а) переходы через тамбуры в соседние вагоны;
- б) открываемые окна в третьем и шестом купе со стороны поперечных полок;
- в) окна в туалетах;
- г) все ответы верны.

6. При движении в вашем вагоне поезда появился сильный запах гари и дыма. Как вы будете действовать:

- а) дернете за рукоятку стоп-крана;
- б) сообщите проводнику, соберете вещи и перейдете в другой вагон;
- в) сообщите проводнику, соберете вещи и будете ждать в купе указаний;
- г) пойдете по соседним купе и будете сообщать о случившемся пассажирам;
- д) все ответы верны.

7. При аварийной посадке самолета необходимо:

- а) руки сложить на животе, согнуться и поджать ноги;
- б) надеть спасательный жилет, руками упереться в спинку переднего сиденья, а голову зажать между коленями;
- в) согнуться, наклонить голову как можно ниже и прикрыть ее руками, упереться ногами в спинку переднего сиденья;
- г) все ответы верны.

8. Самолет произвел вынужденную посадку на воду. Вам необходимо:

- а) надеть спасательный жилет и надуть его, взять с собой или надеть теплую одежду, идти к выходу для посадки в спасательный плот;
- б) взять с собой спасательный жилет и теплую одежду, подойти к выходу, спуститься в спасательный плот, надеть теплую одежду и спасательный жилет;
- в) надеть и надуть спасательный жилет, взять запас продуктов, пройти в соседний салон и ждать помощи бортпроводницы;
- г) все ответы верны.

9. Укажите правильные действия пассажиров при объявлении шлюпочной тревоги:

- а) надеть спасательный жилет, пройти на шлюпочную палубу, сесть в спасательную шлюпку и ждать когда ее спустят на воду;
- б) надеть как можно больше одежды, взять документы и спасательный жилет, быстро пройти на шлюпочную палубу, подготовиться к посадке в спасательные средства;
- в) спуститься в свою каюту, надеть спасательный жилет и ждать прихода аварийной

команды судна;

г) все ответы верны.

10. Правильные действия пассажира при оставлении гибнущего судна прыжком в воду:

а) закрыть лицо обеими руками, прыгнуть в воду ногами вниз прижатыми друг к другу, быстро отплыть от судна;

б) вдохнуть и задержать дыхание, зажать рот рукой, прыгнуть в воду слегка согнув ноги, приводившись, отплыть от судна;

в) осмотреть место приводнения, вдохнуть и задержать дыхание, зажать рукой рот и нос, другой рукой оттянуть вниз спасательный жилет, прыгнуть в воду ногами вниз, слегка согнув их, приводившись, быстро отплыть от судна;

г) все ответы верны.

11. При нахождении в спасательном плавательном средстве употреблять воды в день не более:

а) 200-300 мл;

б) 500-600 мл;

в) 800-1000 мл.

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

№ вопроса	Ответ	
	1 вариант	2 вариант
1	в	б
2	б	а
3	в	в
4	б	а
5	а	б
6	б	б
7	а	б
8	б	а
9	в	б
10	в	в
11	а	б

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Безопасность жизнедеятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

ТЕСТ

Вариант 1

1. При заблаговременном оповещении о прорыве плотины населению, проживающему вблизи ее, необходимо:

а) надеть средства защиты кожи, позвонить в органы самоуправления и узнать месторасположение эвакуационного пункта или убежища, эвакуироваться в соответствии с указанными по телефону данными;

б) отключить воду, газ, электричество, закрыть или забить двери и окна первых этажей, взять документы, деньги, аптечку, продукты питания и следовать в пункт сбора для отправки в безопасное место;

в) закрыть окна и двери, взять документы и продукты питания, идти в убежище ГО, о месторасположении которого вы знаете;

г) все ответы верны.

2. Из приведенных ответов выберите тот, который по вашему мнению отражает правильные действия населения при внезапном разрушении плотины:

а) занять ближайшее возвышенное место, подавать световые сигналы о помощи, ждать помощи спасателей;

б) закрыть окна и двери, позвонить по телефону 112 и сообщить о своем местонахождении;

в) эвакуироваться из зоны возможного затопления самостоятельно, используя индивидуальные плавсредства;

г) все ответы верны.

3. При движении по зараженной радиоактивными веществами местности необходимо:

а) периодически снимать средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи и отряхивать их от пыли, двигаться по высокой траве и кустарнику, принимать пищу и пить только при ясной безветренной погоде;

б) находиться в средствах индивидуальной защиты, избегать движения по высокой траве и кустарнику, без надобности не садиться и не прикасаться к местным предметам, не принимать пищу, не пить, не курить, не поднимать пыль и не ставить вещи на землю;

в) находиться в средствах индивидуальной защиты, периодически снимать их и отряхивать от пыли, двигаться по высокой траве и кустарнику, не принимать пищу, не пить, не курить, не поднимать пыль и не ставить вещи на землю;

г) все ответы верны.

4. При внутреннем облучении радиоактивные вещества проникают в организм человека в результате:

а) радиоактивного загрязнения поверхности земли, зданий и сооружений;

б) потребления загрязненных продуктов питания и воды, вдыхания радиоактивной пыли и аэрозолей;

в) прохождения ионизирующего облучения через одежду и кожные покровы;

г) все ответы верны.

5. При проживании в районе с повышенным радиационным фоном и радиоактивным загрязнением местности, сложившимся в результате аварии на АЭС, вам по необходимости приходится выходить на улицу. Какие санитарно-гигиенические мероприятия и в какой последовательности вы должны выполнить при возвращении в дом (квартиру):

а) верхнюю одежду повесить у входа в дом, предварительно вытряхнув из нее пыль, обувь ополоснуть в специальной емкости с водой и поставить в плотно закрывающийся шкаф, воду из емкости вылить в канализацию; войдя в помещение, вымыть руки и лицо;

б) верхнюю одежду повесить в специально отведенном месте у входа в дом, обувь ополоснуть в специальной емкости с водой, протереть влажной тканью и оставить у порога, принять душ с мылом;

в) перед входом в дом снять одежду и вытряхнуть из нее пыль, войдя в помещение, верхнюю одежду повесить в плотно закрывающийся шкаф, вымыть руки и лицо.

6. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

а) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в

результате действия ударной волны;

б) заражение окружающей среды и массовые поражения людей, растений, животных АХОВ;

в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;

г) все ответы верны.

7. В случае оповещения об аварии с выбросом АХОВ последовательность ваших действий будет следующей:

а) включить радио, выслушать рекомендации, надеть средства защиты, закрыть окна, отключить газ, воду, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

б) включить радио, выслушать рекомендации, надеть средства защиты, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

в) надеть средства защиты, закрыть окна, отключить газ, воду, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

г) все ответы верны.

8. Каковы будут ваши действия при аварии на химическом предприятии, если отсутствуют индивидуальные средства защиты, возможность укрытия в убежище и выхода из зоны аварии:

а) выключить радио, отойти от окон и дверей и загерметизировать жилище;

б) включить радио и прослушать информацию, закрыть окна и двери, входные двери завесить плотной тканью и загерметизировать жилище;

в) включить радио, перенести ценные вещи в подвал или отдельную комнату и подавать сигналы о помощи;

г) все ответы верны.

9. Выходить из зоны химического заражения следует:

а) перпендикулярно направлению ветра;

б) по направлению ветра;

в) навстречу потоку ветра;

г) все ответы верны.

10. При герметизации помещений в случае аварий с выбросом АХОВ необходимо:

а) закрыть, заклеить и уплотнить подручными материалами двери и окна;

б) закрыть входные двери и окна, заклеить вентиляционные отверстия, заложить дверные проемы влажной тканью, заклеить и уплотнить подручными материалами оконные проемы;

в) закрыть и уплотнить подручными материалами двери и окна, при этом ни в коем случае не заклеивать вентиляционные отверстия;

г) все ответы верны.

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

№ вопроса	Ответ
	1 вариант
1	б
2	а

3	б
4	б
5	в
6	б
7	а
8	б
9	а
10	б

ТЕСТ

Вариант 2

- Как называются заболевания, возникающие вследствие внедрения в макроорганизм (человек, животное, растение) живого специфического возбудителя инфекции (бактерии, вируса и др.):
 - аллергические болезни;
 - внутренние болезни;
 - заразные болезни;
 - коллагеновые болезни;
- Передача каких инфекций осуществляется воздушно-капельным или воздушно-пылевым путем:
 - кишечные инфекции;
 - инфекции дыхательных путей; в) кровяные инфекции;
 - все ответы верны.
- Возбудитель каких инфекций передается через укусы кровососущих насекомых:
 - инфекции наружных покровов;
 - кишечные инфекции; в) кровяные инфекции; г) все ответы верны.
- В приведенной ниже цепочке способов передачи инфекции допущена ошибка. Найдите ее:
 - фекально-оральный; б) воздушно-капельный; в) механический; г) жидкостный; д) переносчиками зоонозных инфекций; е) контактный или контактно-бытовой.
- В развитии инфекционного заболевания прослеживаются несколько последовательно сменяющихся периодов. Что это за периоды? Выберите правильный ответ:
 - скрытый (инкубационный), начало заболевания, активное проявление болезни, выздоровление;
 - предынкубационный, острое развитие болезни, пассивный, выздоровление; в) начальный, инфицирования, опасный, пассивный, заключительный;
 - все ответы верны.
- Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения:
 - «Внимание! Опасность!»;
 - «Внимание всем!»;
 - «Тревога»;
 - все ответы верны.
- Находясь дома, вы вдруг слышите прерывистые гудки предприятий и машин. Ваши действия:
 - немедленно покинете помещение и спуститесь в убежище; б) плотно закроете все форточки и двери;
 - немедленно включите телевизор, радиоприемник и будете слушать сообщение; г) все ответы верны.
- Если сигнал об угрозе нападения противника застал вас дома, необходимо:
 - оставаться дома, плотно закрыв окна и двери;

б) быстро покинуть здание и спуститься в ближайшее убежище; в) покинуть здание и отойти от него на безопасное расстояние; г) все ответы верны.

9. Если сигнал об угрозе нападения противника застал вас в общественном месте, необходимо:

- а) покинуть общественное место и отойти от него на безопасное расстояние;
- б) покинуть общественное место, попытаться доехать до дома и укрыться там;
- в) выслушать указание администрации о месте нахождения укрытия и быстро направиться туда;
- г) все ответы верны.

10. Если сигнал об угрозе нападения противника застал вас на улице, необходимо: а) быстро попасть домой;

- б) укрыться в том районе, где застал сигнал; в) сообщить родственникам о тревоге;
- г) все ответы верны.

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

№ вопроса	Ответ
	1 вариант
1	в
2	б
3	в
4	в
5	а
6	б
7	в
8	б
9	в
10	б

ТЕСТ 3

1. Артериальное кровотечение возникает:

- а) при повреждении какой-либо артерии в результате глубокого ранения;
- б) при поверхностном ранении в случае повреждения сосуда;
- в) при неглубоком ранении в случае повреждения любого из сосудов;
- г) все ответы верны.

2. Если кровь изливается на поверхность тела, то такое кровотечение называется:

- а) открытым;
- б) наружным;
- в) поверхностным;
- г) все ответы верны.

3. Временную остановку кровотечения можно осуществить:

- а) наложением асептической повязки на место кровотечения;
- б) максимальным разгибанием конечности;
- в) минимальным сгибанием конечности;
- г) пальцевым прижатием артериального сосуда выше раны.

4. Способ остановки кровотечения приданием возвышенного положения поврежденной конечности применяется:

- а) при любых ранениях конечности;
- б) при поверхностных ранениях в случае венозного кровотечения;
- в) при смешанном кровотечении;
- г) все ответы верны.

5. Максимальное время наложения жгута летом не более:

- а) 30 мин;
- б) 60 мин;
- в) 90 мин;
- г) 120 мин.

6. Какую информацию необходимо указать в записке, прикрепляемой к кровоостанавливающему жгуту:

- а) фамилию, имя, отчество пострадавшего;
- б) дату и время получения ранения;
- в) дату и точное время (часы и минуты) наложения жгута;
- г) фамилию, имя и отчество наложившего жгут;
- д) все ответы верны.

7. Каким из правил пользуются при наложении бинта:

- а) снизу вверх, справа налево;
- б) сверху вниз, слева направо;
- в) справа налево, сверху вниз;
- г) снизу вверх, слева направо;
- д) все ответы верны.

8. Любую повязку начинают с фиксирующих ходов; это означает:

- а) фиксирование второго тура бинта к третьему;
- б) второй тур бинта надо закрепить к первому булавкой или шпилькой;
- в) первый тур надо закрепить, загнув кончик бинта, и зафиксировать его вторым туром;
- г) все ответы верны.

9. Основным материалом при перевязке:

- а) марлевые (плоские) бинты;
- б) трубчатые бинты;
- в) жгут;
- г) все ответы верны.

10. Начинают и заканчивают повязку:

- а) на более широкой части тела;
- б) на более узкой части тела;
- в) на средней, не очень широкой и не очень узкой части тела;
- г) все ответы верны.

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

№ вопроса	Ответ
	1 вариант
1	А
2	Б
3	Г
4	Б
5	Г
6	В
7	Г
8	В
9	А
10	Б

3.3 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 БЖ 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
- з
- 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.

41. Мероприятия, которые необходимо выполнить в первую очередь, если возникла ЧС или угроза ее возникновения:

- а) приведение в порядок территории учебного заведения;
- б) немедленная организация работ по строительству ПРУ или приспособление для него заглубленных или иных помещений;
- в) уточнение местонахождения ближайшего убежища (укрытия) и подходов к нему;
- г) проверка состояния средств индивидуальной защиты и приведение их в состояние готовности.

**Дифференцированный зачёт по БЖ
Вариант 2**

1. К СИЗ органов дыхания, которые являются самыми эффективными как по полноте защиты, так и по ее длительности относятся:

- а) респираторы;
- б) противопыльная тканевая маска;
- в) противогаз;
- г) ватно-марлевая повязка.

2. Допустимые параметры микроклимата не достигаются:

- а) кондиционированием;
- б) вентиляцией;
- в) аэрацией
- г) внешними погодными условиями.

3. К основным способам борьбы с загрязнением атмосферы не относится:

- а) контроль за качеством атмосферного воздуха
- б) внедрение безотходных и малоотходных производств;
- в) внедрение газоочистных пылеулавливающих установок на промышленных предприятиях;
- г) организация пешеходных переходов.

4. К механическим колебаниям не относятся:

- а) колебания;
- б) механические колебания;
- в) вибрация;
- г) гармоничные колебания.

5. Безопасным временем нахождения перед экраном работающего компьютера считается:

- а) не более одного часа;
- б) не более двух часов;
- в) не более трех часов;
- г) не более четырех часов.

6. Возникновению несчастных случаев чаще всего способствует:

- а) несоблюдение правил обращения с опасными предметами, вредные привычки (пьянство, наркомания, токсикомания);
- б) невнимательность, излишняя самоуверенность;
- в) задумчивость, лень;
- г) надежда на “авось”.

7. Наибольшее количество несчастных случаев на улице происходит из-за:

- а) игры в футбол;
- б) дорожно-транспортных происшествий;
- в) повышенной любознательности людей;
- г) невнимательности людей.

8. Механические колебания не вызывают:

- а) нарушений функций ЦНС;
- б) нарушений функций опорно-двигательного аппарата;
- в) тепловых ударов;
- г) нарушений функций половых органов.

9. Акустические колебания это:

- а) механические колебания в упругих средах;
- б) механические колебания в воде;
- в) механические колебания в газах.

10. К несчастным случаям на уроках физики, химии, труда, физкультуры скорее может привести:

- а) плохое самочувствие;
- б) невыполнение требований безопасности, баловство и невнимательность;
- в) временное отсутствие преподавателя на уроке;
- г) неподготовленность к урокам.

11. Наиболее вероятной причиной возникновения пожара в квартире является:

- а) игры детей со спичками, петардами, бенгальским огнем, зажигалками.
- б) зажженные электрические лампочки, фонари.
- в) постоянно работающий холодильник.
- г) отсутствие в квартире огнетушителя.

12. Для тушения небольших очагов пожара в помещении, необходимо использовать:

- а) любые имеющиеся в квартире жидкости;
- б) одеяло;
- в) веник;
- г) старые газеты.

13. Опасные для жизни маленьких детей вещества и вещи (уксусную кислоту, лекарства, растворители, лаки, краски, оружие, острые предметы, рыболовные снасти, капканы, газовые баллоны, дезодоранты, освежители воздуха) нужно хранить:

- а) в темных местах
- б) под столами, на антресолях
- в) в недоступных для детей местах (в сейфах, закрытых на замок несгораемых шкафах, в недоступных для детей помещениях)
- г) в умывальнике на полках

14. Инфразвук — это акустические колебания с частотой:

- а) 16 Гц;
- б) 25 Гц
- в) менее 20 Гц.

15. Ультразвук – это акустические колебания:

- а) с частотой 17 Гц;
- б) с частотой 35 Гц;

в) с частотой 16000 Гц.

16. Поражающее действие ультразвука на людей оказывается:

- а) при 60 дБ;
- б) при 100 дБ;
- в) при 120 дБ.

17. Колебания инфразвука с силой 110 – 150 дБ не вызывает:

- а) внутреннего расстройства органов пищеварения и мозга;
- б) слепоту;
- в) потерю слуха.

18. Нельзя много времени просиживать за телевизором, компьютером, так как:

- а) телевизор, компьютер могут испортиться (сломаться).
- б) из-за этого расходуется много электроэнергии.
- в) в квартире усиливается электромагнитное поле.
- г) это способствует ухудшению зрения, осанки, состояния нервной системы.

19. К вероятной причине возникновения пожара в квартире относится:

- а) постоянно работающий холодильник.
- б) отсутствие в доме огнетушителя
- в) нарушение правил эксплуатации электроприборов и электрооборудования
- г) не выключенные электрические лампочки, фонари.

20. Запрещается включать в одну розетку одновременно количество мощных электроприборов, не более:

- а) одного
- б) двух
- в) трех
- г) таких запретов нет.

21. При эвакуации из горящего помещения, что в нем нужно закрыть:

- а) краны водопровода
- б) сейфы
- в) вытяжные устройства
- г) входную дверь.

22. Источниками электромагнитных излучений не являются:

- а) передающие антенны;
- б) антенны сотовой связи;
- в) спутниковые телевизионные антенны.

23. Без информации о границе защитной зоны нельзя приближаться к передающей антенне ближе;

- а) 10 метров;
- б) 20 метров;
- в) 30 метров

24. К наиболее вероятной причине возникновения пожара в помещениях относится:

- а) отсутствие в помещении огнетушителя
- б) нарушение правил эксплуатации электроприборов и электрооборудования
- в) постоянно работающий холодильник
- г) не выключенные лампочки, фонари.

25. В целях безопасности, преодолевая зону огня, лучше всего укрываться:

- а) сдернутыми с окна шторами;
- б) мокрым пальто или одеялом;
- в) простыней;
- г) клеенкой со стола.

26. При пользовании препаратами бытовой химии (порошки, таблетки, аэрозоли, растворители, горючие жидкости), необходимо руководствоваться:

- а) советами старших товарищей
- б) личным опытом
- в) инструкциями, прилагаемыми к указанным средствам
- г) знаниями из уроков химии.

27. К основным принципам защиты от электромагнитного излучения не относится:

- а) защита расстоянием;
- б) защита временем;
- в) экранирование;
- г) ношение защитной одежды

28. Комплексное воздействие электромагнитных полей на человека не включает в себя:

- а) воздействие на нервную систему
- б) воздействие на иммунную систему;
- в) воздействие на эндокринную и репродуктивную системы;
- г) воздействие на опорно-двигательную систему.

29. Опасные для здоровья и жизни человека ионизирующие излучения это те, которые возникают при:

- а) радиоактивном распаде и ядерных превращениях;
- б) солнечной радиации;
- в) космическом излучении.

30. Доза радиоактивного облучения измеряется в;

- а) паскалях;
- б) гауссах;
- в) рентгенах.

31. К действиям рентгеновского, гамма, и нейтронного облучения на организм человека не относится;

- а) внешнее облучение;
- б) внутреннее облучение;
- в) комбинированное облучение облучения.

32. Легкая степень острой лучевой болезни возникает:

- а) при дозе облучения 50 рентген;
- б) при дозе облучения 100 – 200 рентген;
- в) при дозе облучения 200 – 300 рентген.

33. К источникам ЭМП (электромагнитное поле) не относятся;

- а) радиолокационные системы;
- б) системы спутниковой связи;
- в) системы приемных антенн.

34. Среда обитания – это:

- а) окружающая человека среда, обусловленная в данный момент совокупностью факторов (физических, химических, биологических и социальных), способных оказывать прямое или косвенное, немедленное или отдаленное воздействие на деятельность человека, его здоровье и потомство;
- б) окружающая среда по месту жительства;
- в) окружающая человека природная среда, которая содержит в себе компоненты живой и неживой природы, которые находятся в постоянном взаимодействии друг с другом и оказывают на человека определенное влияние.

35. Негативное воздействие ЭМП на организм человека не оказывается на;

- а) эндокринную систему;
- б) иммунную систему;
- в) репродуктивную систему;
- г) опорно-двигательную систему.

36. К основным способам защиты населения в ЧС не относится:

- а) укрытие в защитных сооружениях;
- б) эвакуация и рассредоточение населения из опасных зон в безопасные;
- в) использование средств индивидуальной защиты и медицинской профилактики;
- г) радиационная защита

37. При возникновении ЧС природного характера проводится:

- а) местная эвакуация;
- б) экстренная эвакуация;
- в) упреждающая эвакуация;
- г) всеобщая эвакуация

38. Противогаз ГП – 5 выпускается следующих размеров:

- а) 0, 1м, 2м, 3м, 4м;
- б) 0, 1, 2, 3, 4;
- в) 1, 2, 3, 4, 5.

39. Все опасности носят:

- а) неопределенный характер;
- б) явный характер;
- в) потенциальный характер;

г) неизбежный характер

40. Достичь допустимого риска – это значит;

- а) не избежать опасности;
- б) обеспечить безопасность;
- в) допустить угрозу.

41. Основные правила пользования системой водоснабжения и действия в случае затопления жилища:

- а) знать, где находятся перекрывные краны поступления воды в вашей квартире (доме), не загромождать доступ к ним, проверить их работоспособность и содержать их в работоспособном состоянии; знать, где перекрывается магистральный трубопровод, возможно ли сделать это без помощи слесаря; не допускать длительного подтекания кранов с горячей водой, засорения канализационной системы;
- б) не оставлять без присмотра льющуюся воду, открытые краны в случае отключения подачи воды; быть осторожным с горячей водой, в случае повышения ее температуры возможны разрушения уплотнений стыков труб, раковин, выполненных из синтетических материалов;
- в) все вышеперечисленное.

Ключи к тестам:

1 вариант	2 вариант
1 – в;	1 – в;
2 – в;	2 – г;
3 – б;	3 – г;
4 – в;	4 – г;
5 – в;	5 – а;
6 – в;	6 – а;
7 – в;	7 – б;
8 – в;	8 – в;
9 – в;	9 – а;
10 – в;	10 – б;
11 – в;	11 – а;
12 – а;	12 – б;
13 – в;	13 – в;
14 – а;	14 – а;
15 – а;	15 – в;
16 – в;	16 – в;
17 – г;	17 – в;
18 – в;	18 – г;
19 – в;	19 – в;
20 – д;	20 – а;
21 – в;	21 – г;
22 – а;	22 – в;
23 – а;	23 – б;
24 – в;	24 – б;
25 – б;	25 – б;
26 – в;	26 – в;

27 – б;	27 – г;
28 – б;	28 – г;
29 – б;	29 – а;
30 – в;	30 – в;
31 – в;	31 – б;
32 – б;	32 – б;
33 – б;	33 – в;
34 – а;	34 – а;
35 – г;	35 – г;
36 – б;	36 – г;
37 – в;	37 – а;
38 – в;	38 – б;
39 – в;	39 – в;
40 – в;	40 – б;
41 – г.	41 – 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. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности / Э.А. Арустамов. - М.: Academia, 2019- 640 с.
2. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (Техносферная Безопасность): Учебник / С.В. Белов. - Люберцы: Юрайт, 2020. - 702 с.
3. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 2 т. Т.1: Учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. - Люберцы: Юрайт, 2019. - 404 с.
4. Бондаренко, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова. - М.: Риор, 2020. - 448 с.
5. Бондин, В.И. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - М.: Инфра-М, 2020. - 40 с.
6. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - СПб.: Лань, 2020. - 496 с.
7. Данилина, М.В. Безопасность жизнедеятельности. учебное пособие / М.В. Данилина. - М.: Русайнс, 2020. - 320 с.
8. Еремин, В.Г. Безопасность жизнедеятельности в энергетике: Учебник / В.Г. Еремин. - М.: Академия, 2019. - 352 с.
9. Киршин, Н.М. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: Учебник / Н.М. Киршин. - М.: Академия, 2019. - 400 с.
10. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум / Н.В. Косолапова. - М.: Academia, 2019. - 320 с.
11. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / Н.В. Косолапова. - М.: Academia, 2019. - 176 с.
12. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова. - М.: Academia, 2020. - 352 с.
13. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. - СПб.: Лань, 2019. - 340 с.
14. Куликов, О.Н. Безопасность жизнедеятельности в строительстве / О.Н. Куликов. - М.: Academia, 2020. - 154 с.
15. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности (спо) / В.Ю. Микрюков. - М.: КноРус, 2020. - 94 с.
16. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / Ю.Г. Сапронов. - М.: Academia, 2020. - 70 с.
17. Умняков, П.Н. Безопасность жизнедеятельности предприятия легкой и текстильной промышленности: Учебное пособие / П.Н. Умняков, В.А. Смирнов, Г.А. Свищев и др. - М.: Форум, 2020. - 70 с.
18. Ястребов, Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: Учебное пособие / Г.С. Ястребов. - Рн/Д: Феникс, 2019. - 576 с. Дополнительные источники:
 1. Катастрофы и человек. Книга 1. Российский опыт противодействия чрезвычайным ситуациям. / Под ред. Ю.Л. Воробьева. - М.: Издательство АСТ-ЛТД, 2019.
 2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. /Под общей ред. М.И Фалеева.- Калуга: ГУП «Облиздат», 2020.
 4. Армия государства Российского и защита Отечества. /Под общей ред. В.В. Смирнова. - М.: Просвещение, 2020.

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология общения

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология общения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы СОО в пределах подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности : 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.10.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций

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

- 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.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 7. Ориентироваться в условиях постоянного обновления технологий в профессиональной деятельности.

ОК 8. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.

ОК 9. Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Овладение умениями применять психологические техники в конфликтных ситуациях на практике; находить и анализировать психологическую информацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **54 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки - **36 ч.**, в том числе

практических занятий - **10 ч.**;

самостоятельной работы - **18 ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в форме комплексный дифференцированный зачёт</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология общения

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объём часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		6 семестр	54/10(18)	
Раздел 1. Предмет психологии			24/2/8	
Тема 1.1. Методологические и логические основы психологии общения		Содержание учебного материала		
	19.	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	OK01- OK09
Тема 1.2. Общение – основа человеческого бытия.		Содержание учебного материала		
	20.	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Виды, функции общения Сущность и типы людей в процессе совместной деятельности.	2	OK01- OK09
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	
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	
		Самостоятельная работа		
		1. Используя СМИ (газеты, журналы, интернет), докажите, что толерантность – основа диалогического общения.(подготовить развёрнутые ответы)	2	OK01- OK09
		2. Подготовьте доклады и выступления по теме: «Общение – основа человеческого бытия».	2	
		3. Охарактеризуйте свою профессиональную деятельность. Рассмотрите взаимосвязь деятельности и общения. (разбор конкретных ситуаций).	2	
		4. Этический кодекс сотрудника фирмы: принципы и способы составления Ролевые игры, направленные на развитие навыков публичного выступления, на умения аргументировать	2	

		и убеждать		
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	OK01- OK09
	6.	Содержание практического занятия		
		Определение уровня общительности с использованием тестов	2	OK01- OK09
Тема 1.6. Беседа. Система подготовки к беседе		Содержание учебного материала		
	7.	Подготовка к беседе: система подготовки к беседе, план беседы. Структура деловой беседы.	2	
		Самостоятельная работа		
		Возможные трудности в начале беседы и способы их преодоления. Принятие решений и завершение беседы	2	
Тема 1.7. Навыки убеждения		Содержание учебного материала		
	8.	Рольевые игры, направленные на развитие навыков публичного выступления, на умения аргументировать и убеждать	2	
Раздел 2. Прикладные аспекты общения			18/8(4)	
Тема 2.1. Понятие о личности		Содержание учебного материала		OK01- OK09
	9.	Понятие личности. Структура и типология личности	2	
Тема 2.2. Межличностные взаимодействия в современном обществе		Содержание учебного материала		
	10.	Выявление закономерностей, помогающих общению в группе, восприятие партнера в общении. Виды социальных взаимодействий. Механизмы взаимопонимания	2	
		Самостоятельная работа		
		1. Опишите типичные искажения при восприятии друг друга, с которыми вы встречались в профессиональной деятельности.	2	
		2. На конкретных примерах докажите, есть ли связь между внешним видом человека и его успехом в профессиональной деятельности.(подготовить сообщение).	2	OK01- OK09
	11	Содержание практического занятия		
		Составить ситуации с использованием разных стратегий общения (контакт масок, светское общение, манипулятивное общение	2	
	Содержание практического занятия			
12.	1. Выявить особенности речевого общения личностей, научиться выбирать оптимальную	2		

		дистанцию в общении между людьми.		
		Содержание учебного материала		
Тема 2.3. Конфликт и его сущность.	13.	Причины возникновения конфликтов среди людей. Определить ведущие стратегии в конфликте.	2	OK01- OK09
		Содержание практического занятия		
	14.	Совершенствование коммуникативных навыков. Отработка приёмов партнёрского общения.	2	
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения в процессе коммуникации			12/6/4	
		Содержание учебного материала		
Тема 3.1. Конструктивное общение толерантность	15	Формирование ведения конструктивного общения. Пути разрешения конфликтных ситуаций. (на конкретных примерах). Толерантность как путь разрешения конфликтных ситуаций	2	OK01- OK09
Тема 3.2. Определение признаков ложной информации		Содержание учебного материала		
	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	
		Содержание практического занятия		
	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)	4	OK01- OK09
	18.	Дифференцированный зачет	2	
			Всего:	54/10(18)

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», 2017. - 320с.
 2. Волкова А.И. Психология общения (учебное пособие для ссузов) – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2018. – 448с.
 3. Леонтьев А.А. Психология общения. (Сер.«Психология для студента».) – М.: Смысл, 2018. – 365 с.
 4. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления (учебник для ссузов) – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2017. – 409с.
 5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (учебное пособие для среднего профессионального образования) – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 178с
- Дополнительные источники:

Дополнительные источники:

1. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений – СПб.: Издательский дом Питер, 2018. – 576с.
2. Канке А.А., Кошечкина И.П. Профессиональная этика и психология делового общения (учебное пособие для ссузов) – М.: Форум, 2018. – 304с.
3. Руденко А.М., Самыгин С.И. Деловое общение (учебное пособие) – М.: КноРус, 2017. – 440с.
4. Петровский А.В., Ярошевский М.Г. Психология: Учебник для студ. высш. пед. учеб.заведений. – М.:»Академия», 2018. – 512с.
5. Психология и этика делового общения: Учебник для вызов/Под ред.проф. В.Н.Лавриненко. –М.:ЮНИТИ-ДАНА,2017. - 415с.
- 6.Электронный журнал «Психологическая наука и образование». Изд. ГОУ ВПО Московский городской психолого-педагогический университет.
7. 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 практических 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;	<i>Выполнение практической работы Комплексный дифференцированный зачет Подготовить сообщения</i>
использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	<i>Выполнение практической работы Комплексный дифференцированный зачет Составление ситуаций</i>
использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций	<i>Выполнение практической работы Комплексный дифференцированный зачет Подготовка докладов</i>
анализировать процесс общения между людьми.	<i>Выполнение практической работы Комплексный дифференцированный зачет Составить ситуации Подготовка сообщения</i>
Знания:	
взаимосвязь общения и деятельности;	<i>Комплексный дифференцированный зачет Выполнение практической работы Оценка доклада</i>
цели, функции, виды и уровни общения;	<i>Комплексный дифференцированный зачет Выполнение практической работы Оценка сообщения</i>
роли и ролевые ожидания в общении;	<i>Комплексный дифференцированный зачет Выполнение практической работы Оценка составленной ситуации</i>
виды социальных взаимодействий;	<i>Комплексный дифференцированный зачет Выполнение практической работы Оценка составленной ситуации</i>
механизмы взаимопонимания в общении;	<i>Комплексный дифференцированный зачет Выполнение практической работы Оценка составленных ситуаций</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Психология общения

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного питания

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Демонстрирует интерес к будущей профессии, участвуя в олимпиадах, конкурсах, внеклассных мероприятиях по предмету
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	цели, функции, виды и уровни общения
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций	роли и ролевые ожидания в общении
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	анализировать процесс общения между людьми	виды социальных взаимодействий; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	механизмы взаимопонимания в общении
ОК.06 Проявлять гражданско-	. владеть актуальными методами	техники и приемы общения, правила слушания, ведения

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>беседы, убеждения</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью определять задачи для поиска информации);</p>	<p>этические принципы общения</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p>	<p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p>
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности описывать значимость своей профессии (специальности)</p>	<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте</p>

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 расстояния 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) проксеимические 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) проксеимические
- 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

- 1. в
- 2. б
- 3. а
- 4. б
- 5. а
- 6. в
- 7. б
- 8. в
- 9. б
- 10. а
- 11. в
- 12. б
- 13. б
- 14. а
- 15. в

ВАРИАНТ № 2

- 1. б
- 2. в
- 3.а
- 4. б
- 5. в
- 6. а
- 7. б
- 8. в
- 9. б
- 10. б
- 11.а
- 12. б
- 13. в
- 14. а
- 15. б

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

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.

10. Что относится к неречевому общению:

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

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, 2020. - 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, 2020. - 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, 2020. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157274>– 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>– 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/l_det_p.html
- 5.Электронный журнал «Психологическая наука и образование». Изд – во ГОУ ВПО Московский городской психолого-педагогический университет.

4.4. Дополнительные источник

1. Петровский А.В., Ярошевский М.Г. Психология: Учебник для студ. высш. пед. учеб.заведений. – М.:»Академия», 2020. – 512с

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации производства

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2020г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10. 2020 г.

Председатель

Л.И. Попова /Л.И.Попова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.



Составитель: Тюкова Алевтина Михайловна, высшая квалификационная категория
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта
среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта
среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания,

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы
подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

25. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации производства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.11

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечить последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовления канапе, легкие и сложные холодные закуски

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **66 часов** в том числе:

учебной нагрузка - **44** часа;

практические занятия - **18** часов,

самостоятельная работа обучающегося - **22** часа.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа (всего)	22
<i>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы организации производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
8 семестр		66/18/22		
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала			
	1	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, экономические и социальные задачи общественного питания, инфраструктура отрасли.	2	OK01 –OK09
	Самостоятельная работа:			
	Подготовить реферат по теме «Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли»	2	OK01 –OK09	
Тема 2. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			
	2	Классификация предприятий общественного питания по типам, видам	2	
Тема 3 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			
	3	Основные типы и классы предприятий общественного питания, характеристика, требования, размещение типов и классов.	2	OK01 –OK09
Тема 4 Нормативная база деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			
	4	Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение, виды, характеристика Сборников рецептур, ТУ, ГОСТы. ОСТы..	2	OK01 –OK09

	5	Содержание практического занятия Оформление технологических карт и технико-технологических карт на кулинарные блюда.	2	3
	Самостоятельная работа:			
		Составление схемы размещения предприятий общественного питания города Астрахань Оформление презентации по теме: изучение ГОСТа 31987 Технологические документы на предприятиях общественного питания.	2 2	OK01 –OK09
Тема 5 Структура производства.	Содержание учебного материала		2	
	6	Производство: понятие, типы, структура производства, производственный процесс, производственный цикл.	2	OK01 –OK09
Тема 6 Оперативное планирование производства	Содержание учебного материала		14	
	7	Оперативное планирование: понятие, сущность, производственная программа.	2	
	8	Содержание практического занятия Расчет потребности в продуктах, оформление требования-накладной.	2	
	Содержание учебного материала			
Тема 7 Виды меню	9	Информационное обеспечение оперативного планирования	2	
	10	Содержание практического занятия	2	
		Расчет выхода полуфабрикатов овощного цеха . Составление производственной программы заготовочных цехов ³		
	11	Содержание практического занятия	2	
Расчет выхода полуфабрикатов мясного цеха . Составление производственной программы заготовочных цехов ³				
	12	Содержание практического занятия Составление плана-меню предприятия. (По заданию преподавателя)	2	OK01 –OK09
	13	Содержание практического занятия Определение количества потребителей загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску, разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.	2	OK01 –OK09

	Самостоятельная работа			
		Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя).	2	OK01 –OK09
		Решение задач по составлению документации по оперативному планированию	2	
Тема 8. Организация работы заготовочных цехов	Содержание учебного материала			
	14	Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицогольевой: назначение, размещение, ассортимент полуфабрикатов, оборудование, инвентарь	2	OK01 –OK09
Тема 9 Организация работы доготовочных цехов	Содержание учебного материала			
	15	Доготовочные цехи: виды, назначение, особенности организации, ассортимент, санитарно-эпидемиологические требования, ассортимент блюд, оборудование.	2	
Тема 10 Организация работы специализированных цехов	Содержание учебного материала			
	16	Специализированные цехи: виды, назначение, ассортимент, производственная программа.	2	
	17	Содержание практического занятия	2	OK01 –OK09
		Расчет варочного оборудования.		
	Содержание практического занятия		2	
	18	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	Самостоятельная работа			
		Написать реферат по теме: «Кулинарный цех».	2	OK01 –OK09
		Написать реферат по теме: «Кондитерский цех».	2	
		Составить схемы «Организация технологических процессов в заготовочных цехах».	2	
		Решение задач по расчету площадей производственных цехов	2	
Тема 11 Организация труда персонала на производстве.	Содержание учебного материала			
	19	Производственный персонал: основные категории работников производства, требования к персоналу.	2	
	20	Содержание практического занятия	2	OK01 –OK09

		Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.		
	Самостоятельная работа			
		Изучение ГОСТа 30524 -2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу	2	OK01 –OK09
		Составить таблицу по ГОСТу 30524 -2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу	2	
Тема 12 Реализация готовой продукции общественного питания.	Содержание учебного материала			
	21	Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы, организация.	2	OK01 –OK09
Тема 13 Характеристика раздаточных линий	22	Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности. Комплексный дифференцированный зачет	2	
Всего:			66/18/22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кулинарное производство»

Оборудование учебного кабинета: «Кулинарное производство»:

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

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. «О защите прав потребителей», ФЗ*2 от 09.01.96г. с изменениями и дополнениями;
2. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования срока годности и условиям хранения пищевых продуктов.
4. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Изд. «Феникс», 2016г.
5. ГОСТ 31987-2012 Технологические документы на предприятиях общественного питания

Дополнительные источники:

4. Журнал «Питание и общество»
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:»Хлебпродинформ», 2017г.

Интернет-ресурсы:

3. Правовая информационно-справочная система «Консультант – плюс»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, подготовки презентаций, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, выполнения рефератов

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	<i>Практическое занятие Защита презентации по ГОСТу 31987-2012 Технологические документы на предприятиях общественного питания</i>
составлять и заключать договора на поставку товаров;	<i>Практическое занятие</i>
осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;	<i>Практическое занятие</i>
разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;	<i>Практическое занятие</i>
рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	<i>Практическое занятие</i>
обеспечить последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;	<i>Практическое занятие</i>
проводить бракераж готовой продукции.	
Знания: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;	<i>Комплексный диф.зачет Оценка рефератов</i>
структуру предприятий;	<i>Комплексный диф.зачет</i>
нормативную базу деятельности;	<i>Комплексный диф.зачет</i>
организацию снабжения,	<i>Комплексный диф.зачет</i>
складского и товарного хозяйства;	<i>Комплексный диф.зачет</i>
структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;	<i>Комплексный диф.зачет</i>
оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы	<i>Решение задач Практическое занятие Оценка индивидуального задания</i>
основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.	<i>Комплексный диф.зачет Практическое занятие Решение задач Оценка индивидуального задания Оценка реферата</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы организации производства

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного питания

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Демонстрирует интерес к будущей профессии, участвуя в олимпиадах, конкурсах, внеклассных мероприятиях по предмету
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	цели, функции, виды и уровни общения
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций	роли и ролевые ожидания в общении
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	анализировать процесс общения между людьми	виды социальных взаимодействий; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	механизмы взаимопонимания в общении
ОК.06 Проявлять гражданско-	. владеть актуальными методами	техники и приемы общения, правила слушания, ведения

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>беседы, убеждения</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью определять задачи для поиска информации);</p>	<p>этические принципы общения</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p>	<p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p>
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности описывать значимость своей профессии (специальности)</p>	<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте</p>

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

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Пропорциональность в организации производства предполагает:

1. соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию;
2. сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства;
3. одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.

Предприятия общественного питания классифицируют:

1. по степени централизации производства;
2. по характеру обслуживаемого контингента;
3. по методу обслуживания;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3.

График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

1. ленточный (ступенчатый или скользящий) график;
2. график суммированного учета рабочего времени;
3. линейный график;
4. комбинированный график.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5.

Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

1. операционное разделение;
2. квалификационное разделение;
3. функциональное разделение;
4. технологическое разделение.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:

1. кооперативные, заготовочные и специализированные;
2. комплексные, универсальные и комбинированные;
3. универсальные и специализированные;

4. комплексные, универсальные и внутриотраслевые.
Правильный ответ: 3

Вариант задания 7.

Место расположения предприятия общественного питания определяет:

1. его производственная мощность;
2. его функционально назначение;
3. ассортимент выпускаемой продукции;
4. все выше перечисленное.

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 8.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:

1. осенние;
2. весенние;
3. постоянно действующие и сезонные;
4. летние.

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 9.

Метод обслуживания, применяемый в столовых:

1. частичное самообслуживание с барменами;
2. самообслуживание;
3. частичное обслуживание официантами;
4. обслуживание официантами и барменами

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 10.

Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

1. мастер
2. заведующий производством
3. начальник цеха
4. директор

Правильный ответ: 2

1.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Что способствует росту производительности труда в организациях общественного питания?

1. применение новой техники;
2. организация поточных линий для производства;
3. внедрение комплексной автоматизации;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 2

На сколько выше среднечасовая производительность труда на предприятиях, где образцово налажено общественное питание?

1. на 1-3%;
2. на 2-5%;
3. на 7-8%;
4. на 10-18%.

Правильный ответ: 3. **Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1.

Рационы профилактического питания ставят целью:

1. замедление процессов всасывания токсикантов
2. повысить уровень витаминов
3. повышение общей устойчивости организма
4. профилактику почечной недостаточности

Правильный ответ: 1, 3

Вариант задания 2.

В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят

1. птице-гольевой цех
2. рыбный цех
3. камера хранения
4. машинное отделение

Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 3.

Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях общественного питания при научной организации труда?

1. способствует экономии затрат общественного труда
2. способствует повышению качества продукции
3. способствует повышению энергоэффективности
4. способствует экономии сырья в производстве

Правильный ответ: 1, 3

II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.

В бисквитном цехе на изготовление 1250 тонн печенья до ввода автоматической линии было занято 156 человек, после ввода - 66. Определить рост производительности труда в результате автоматизации производственного процесса.

Правильный ответ: 2,25.

Вариант задания 2.

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения по следующим данным:

- площадь торгового зала – 360 м²;
- норма площади на одно место – 1,5 м²;
- среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;
- столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час.

Правильный ответ: 3802

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1.

Установите соответствие между вариантами предварительной сервировки стола и их характеристикой:

1	Сервировка стола для завтрака	1	включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями, вазу с цветами;
2	Сервировка стола для бизнес-ланча	2	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.
3	Сервировка стола для комплексного обеда	3	из сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок), фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки)
4	Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд	4	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.
		5	состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перчицы), вазы с цветами.

Правильный ответ: 1-4; 2-5; 3-2; 4-1.

Вариант задания 2.

Установите соответствие между видами меню и их характеристикой:

1	Меню со свободным выбором блюд	1	составляется для участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2	Меню комплексного завтрака, обеда, ужина	2	применяют на общедоступных предприятиях общественного питания
3	Меню бизнес-ланча	3	разновидность меню со свободным выбором
4	Меню дневного рациона	4	составляют для рабочих, студентов, школьников и других контингентов потребителей, питающихся в столовых, а также в ресторанах
		5	составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время

Правильный ответ: 1-2, 2-4, 3-5, 4-1.

Вариант задания 3.

Установите соответствие следующих услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов

1	Услуги по организации потребления и обслуживания	1	организация обучения кулинарному мастерству
2	Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции	2	услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому

3	Услуги по реализации кулинарной продукции	3	упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий
4	Информационно-консультативные услуги	4	услуги отпуска обедов на дом
		5	доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении

Правильный ответ: 1-5; 2-2; 3-4; 4-1

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

6. «О защите прав потребителей», ФЗ*2 от 09.01.96г. с изменениями и дополнениями;
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования срока годности и условиям хранения пищевых продуктов.
9. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Изд. «Феникс», 2016г.
10. ГОСТ 31987-2012 Технологические документы на предприятиях общественного питания

Дополнительные источники:

6. Журнал «Питание и общество»
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:»Хлебпродинформ», 2017г.

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бухгалтерского учёта

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № 3а от 15.10.2020 г.

Председатель

Л.И. Попова

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.



Составитель: Балашова Ирина Владимировна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2
СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бухгалтерского учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.12.

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

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

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

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

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- национальную систему нормативного регулирования;
- международные стандарты финансовой отчетности;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета.
- формы бухгалтерского учета;

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Обрабатывать первичные бухгалтерские документы.

ПК 1.2. Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации.

ПК 1.3. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

ПК 1.4. Формировать бухгалтерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки **64 ч**, в том числе:

учебной нагрузки **40 ч**; в том числе:

практических занятий-**7 ч**;

самостоятельной работы **24 ч**.

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	7
Самостоятельная работа (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы бухгалтерского учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
8 семестр			64/7/24	
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета			10/0(6)	
Тема 1.1. Сущность и значение бухгалтерского учета Понятие бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			
	1	История развития бухгалтерского учета. Хозяйственный учет, его сущность и значение. Виды хозяйственного учета. Тестирование. Измерители, применяемые в бухгалтерском учете. Функции бухгалтерского учета. Требования к ведению бухгалтерского учета.	2	OK 01- OK 09
Тема 1.2. Положения (стандарты) по бухгалтерскому учету.	Содержание учебного материала			
	2	Федеральные законодательные акты, определяющие роль, место и значение бухгалтерского учета.	2	OK 01- OK 09
	Самостоятельная работа			
		Подготовка к тестированию по теме «Виды хозяйственного учета»	2	
		Подготовка презентации на тему: «Понятие о финансовом, управленческом и налоговом учете»	2	
	Подготовка реферата по теме: «История развития бухгалтерского учета»	2		
Раздел 2. Предмет и метод бухгалтерского учета			10/2(4)	
Тема 2.1. Классификация имущества предприятия	Содержание учебного материала			
	3	Хозяйственные средства и их классификация. Источники формирования средств, их классификация. Кругооборот хозяйственных средств.	2	OK 01- OK 09
Тема 2.2. Метод бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			
	4	Метод бухгалтерского учета и его элементы. Тестирование	2	
	Содержание практического занятия			

	5	Классификация хозяйственных средств по составу и размещению, по источникам формирования и целевому назначению	2	<i>OK 01- OK 09</i>
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию по теме «Метод бухгалтерского учета»	2	
		Подготовка презентации на тему: «Характеристика предмета и объектов бухгалтерского учета»	2	
Раздел 3. Бухгалтерская отчётность, бухгалтерские счета и двойная запись			24/4(6)	
Тема 3.1. Бухгалтерский баланс и его виды		Содержание учебного материала		<i>OK 01- OK 09</i>
	6	Понятие бухгалтерского баланса, его структура и содержание: актив, пассив, разделы, статьи. Виды балансов.	2	
Тема 3.2. Бухгалтерские счета		Содержание учебного материала		
	7	Понятие о счетах бухгалтерского учета, их назначение и строение. Счета активные пассивные и активно-пассивные.	2	
Тема 3.3. Понятие бухгалтерской проводки и двойной записи.		Содержание учебного материала		<i>OK 01- OK 09</i>
	8	Двойная запись, ее сущность и значение. Бухгалтерские проводки простые и сложные. Понятие корреспонденции счетов. Тестирование	2	
Тема 3.4. Синтетические и аналитические счета		Содержание учебного материала		
	9	Понятие синтетических, аналитических счетов и субсчетов. Их взаимосвязь. Тестирование	2	
Тема 3.5. План счетов бухгалтерского учета		Содержание учебного материала		<i>OK 01- OK 09</i>
	10	План счетов бухгалтерского учета, принципы его построения.	2	
Тема 3.6. План счетов бухгалтерского учета		Содержание учебного материала		
	11	Отражение в балансе изменений под влиянием хозяйственных операций.	2	
		Содержание практического занятия		<i>OK 01- OK 09</i>
	12	Обобщение данных бухгалтерского учета: оборотная ведомость по синтетическим счетам, аналитическим счетам	2	
		Содержание практического занятия		
	13	Составление корреспонденции счетов по хозяйственным операциям. Запись хозяйственных операций на счета бухгалтерского учета.	1	

		Содержание практического занятия		
	14	Подсчет оборотов и остатков по аналитическим и синтетическим счетам.	1	<i>OK 01- OK 09</i>
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию по темам: Понятие бухгалтерской проводки и двойной записи.	2	
		Синтетические и аналитические счета. Индивидуальное задание по оставлению оборотных ведомостей по аналитическим и синтетическим счетам	2	
		Подготовка презентации на тему: Сверка записей аналитического и синтетического учета.	2	
Раздел 4. Документация, регистры, формы бухгалтерского учета.			12/1(4)	
Тема 4.1. Документация, как элемент метода бухгалтерского учета.		Содержание учебного материала		
	15	Значение бухгалтерских документов. Реквизиты документов. Требования, предъявляемые к заполнению документов. Исправление ошибочных записей в документах. Тестирование	2	<i>OK 01- OK 09</i>
Тема 4.2. Учетные регистры, их сущность и значение.		Содержание учебного материала		
	16	Понятие учетных регистров и их классификация. Требования, предъявляемые к ведению учетных регистров. Тестирование.	2	<i>OK 01- OK 09</i>
		Содержание практического занятия		
	17	Исправление ошибочных записей в учетных регистрах.	1	
Тема 4.3 Бухгалтерская отчетность.		Содержание учебного материала		
	18	Понятие бухгалтерской отчетности её состав и виды. Пользователи бухгалтерской отчетности. Порядок составления и представления.	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию по теме: Значение бухгалтерских документов.	2	<i>OK 01- OK 09</i>
		Подготовка презентации на тему «Роль учетных регистров в бухгалтерском учете»	2	
Раздел 5. Международные стандарты финансового учета и отчетности.			8/0(4)	
Тема 5.1. Международные стандарты финансовой отчетности.		Содержание учебного материала		<i>OK 01- OK 09</i>
	19	Понятие о международных стандартах финансовой отчетности. Тестирование	2	
		Самостоятельная работа		

		Подготовка презентаций по теме: «Профессиональные бухгалтерские организации в России»	2	OK 01- OK 09
		Подготовка к тестированию по теме: «Международные профессиональные бухгалтерские организации»	2	
	20	Дифференцированный зачет	2	
			Всего:	64/7(24)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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 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. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (текущая редакция) "О бухгалтерском учете";

2. Приказ Минфина России от 06.10.2008 N 106н (ред. от 28.04.2017) "Об утверждении положений по бухгалтерскому учету" (вместе с "Положением по бухгалтерскому учету "Учетная политика организации" (ПБУ 1/2008)", "Положением по бухгалтерскому учету "Изменения оценочных значений" (ПБУ 21/2008)") (Зарегистрировано в Минюсте России 27.10.2008 N 12522);

3. Астахов В. П. Бухгалтерский (финансовый) учет: учебник – 6-е изд., перераб. и доп. - Ростов н / Д: ИКЦ «МарТ», 2016. – 958 с.;

4. Богатая И. Н. Бухгалтерский учет/И. Н. Богатая, Н. Н. Хахонова. – 4 – е изд., перераб. и доп.. – Ростов н/д: Феникс, 2016. – 858 с.;

5. Кондраков Н. П. Бухгалтерский учет – 5-е изд. перераб. и доп. - М.: Инфра – М, 2017. – 717с.

Дополнительные источники:

6. Гусева Т. М., Шеина Т. Н. Бухгалтерский учет: Учеб.практическое пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2015. – 504 с.

7. Комментарии к положениям по бухгалтерскому учету / Глинистый В. Д. и др.; отв. ред. А. С. Бакаев. – 2-е изд., доп. – М.: Юрайт.,2017. – 419 с.

8. Ежемесячный научно-практический журнал «Бухгалтерский учет»

9. Ежемесячный журнал «Нормативные акты»

10. Ежемесячный научно-практический журнал «Главбух»

11. Пакеты прикладных программ для бухгалтера.

Интернет-ресурсы

12. <http://base.garant.ru/>;

13. <http://www.consultant.ru/cons/>;

14. <http://www.buh.ru/> .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, практических занятий, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки презентации, работе с интернет-ресурсами, дифференцированного зачета

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: применять нормативное регулирование бухгалтерского учета	<i>Выполнение индивидуального задания Тестирование Подготовка презентации</i>
ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности	<i>Тестирование Выполнение индивидуального задания</i>
соблюдать требования к бухгалтерскому учету	<i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i>
следовать методам и принципам бухгалтерского учета	<i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i>
Знания: нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности	<i>Оценка результатов тестирования Проверка презентации Дифференцированный зачет.</i>
национальную систему нормативного регулирования	<i>Оценка результатов тестирования Дифференцированный зачет.</i>
международные стандарты финансовой отчетности	<i>Оценка рефератов Дифференцированный зачет.</i>
основные требования к ведению бухгалтерского учета	<i>Оценка рефератов Дифференцированный зачет.</i>
предмет, метод и принципы бухгалтерского учета	<i>Оценка практического задания Дифференцированный зачет.</i>
план счетов бухгалтерского учета	<i>Оценка результатов выполнения индивидуального задания Дифференцированный зачет.</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы бухгалтерского учета

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

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 бухгалтерского учета 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.

Тестирование – достаточно прогрессивный и относительно новый метод педагогической работы, касающийся проверки результатов обучения.

Тестирование, в сравнении с другими видами контрольных работ, обладает целым рядом преимуществ, хотя и имеет некоторые недостатки.

К преимуществам относятся:

- экономия рабочего времени, а следовательно, и более эффективное его использование в целом;
- широкий круг вопросов, которые можно охватить при тестировании;
- многократное использование тестов и т.д.

Недостатки тестирования:

- вероятность технических и логических ошибок при постановке вопроса (отсутствие правильного варианта ответа, нечеткая формулировка и т. д.);
- невозможность абсолютно адекватно оценить каждого, ответившего на тест;
- вероятность случайного «угадывания» правильных ответов

Основы бухгалтерского учета, как и любая научная дисциплина, позволяет применять тесты в методике преподавательской работы.

Вместе с тем дисциплина основы бухгалтерского учета, разные хозяйственные операции и процессы дают возможность составления тестов на любую из программных тем (принимая во внимание обилие определений, проводок и иных элементов, имеющих четкое, недвусмысленное толкование). Рационально составленные тесты по основам бухгалтерского учета позволяют быстро и эффективно оценить уровень успеваемости студентов, степень осмысления материала всей группой и сэкономить время на занятиях.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины Основы бухгалтерского учета в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;</p> <p>ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;</p> <p>соблюдать требования к бухгалтерскому учету;</p> <p>следовать методам и принципам бухгалтерского учета;</p> <p>- использовать формы и счета бухгалтерского учета.</p> <p>- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;</p> <p>- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;</p> <p>- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;</p> <p>- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;</p> <p>- использовать формы и счета бухгалтерского учета.</p>	<p>- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;</p> <p>- национальную систему нормативного регулирования;</p> <p>- международные стандарты финансовой отчетности;</p> <p>- понятие бухгалтерского учета;</p> <p>- сущность и значение бухгалтерского учета;</p> <p>- историю бухгалтерского учета;</p> <p>- основные требования к ведению бухгалтерского учета;</p> <p>- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;</p> <p>- план счетов бухгалтерского учета.</p> <p>- формы бухгалтерского учета;</p> <p>нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;</p> <p>- национальную систему нормативного регулирования;</p> <p>- международные стандарты финансовой отчетности;</p> <p>- понятие бухгалтерского учета;</p> <p>- сущность и значение бухгалтерского учета;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - историю бухгалтерского учета; - основные требования к ведению бухгалтерского учета; - предмет, метод и принципы бухгалтерского учета; - план счетов бухгалтерского учета. - формы бухгалтерского учета;
<p>ПК 1.1. Обработать первичные бухгалтерские документы.</p> <p>ПК 1.2. Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации.</p> <p>ПК 1.3. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.</p> <p>ПК 1.4. Формировать бухгалтерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять нормативное регулирование бухгалтерского учета; - ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности; - соблюдать требования к бухгалтерскому учету; - следовать методам и принципам бухгалтерского учета; - использовать формы и счета бухгалтерского учета. 	<ul style="list-style-type: none"> нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; - национальную систему нормативного регулирования; - международные стандарты финансовой отчетности; - понятие бухгалтерского учета; - сущность и значение бухгалтерского учета; - историю бухгалтерского учета; - основные требования к ведению бухгалтерского учета; - предмет, метод и принципы бухгалтерского учета; - план счетов бухгалтерского учета. - формы бухгалтерского учета;

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы бухгалтерского учета в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОП.12 Основы бухгалтерского учета

Тест

Вариант №1.

1. Как подразделяется бухгалтерский учет в условиях рыночной экономики?

- а) финансовый, управленческий, налоговый;
- б) оперативный, статистический, бухгалтерский;
- в) хозяйственный, оперативный;
- г) хозяйственный, налоговый.

2. Учет выполняет функции:

- а) наблюдения за хозяйственной деятельностью предприятия;
- б) измерения хозяйственных операций;
- в) регистрация хозяйственных операций;
- г) все вышеперечисленные.

Что такое хозяйственный учет?

- а) массовое наблюдение за явлениями природы, состоянием общества и производства с целью выявления закономерностей их развития;
- б) количественное отражение и качественная характеристика средств и хозяйственных процессов для контроля и активного воздействия на их развитие;
- в) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения;
- г) бухгалтерские документы, составляемые в момент совершения хозяйственных операций.

4. Оперативный учет – это ...

- а) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации;
- б) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- в) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- г) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения.

5. Статистический учет - это ...

- а) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- б) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения;
- в) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- г) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации.

6. Бухгалтерский учет – это ...

- а) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации;

- б) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- в) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- г) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения.

7. Вид учета, применяющий для наблюдения особые способы и приемы: обследование, перепись, наблюдение, средние величины, индексы:

- а) оперативный учет;
- б) статистический учет;
- в) бухгалтерский учет;
- г) хозяйственный учет.

8. Система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации – это ...

- а) оперативный учет;
- б) статистический учет;
- в) бухгалтерский учет;
- г) хозяйственный учет.

9. На основе данных какого вида учета составляется бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках и приложения к бухгалтерскому балансу?

- а) финансовый учет;
- б) управленческий учет;
- в) налоговый учет.

10. Массовый мониторинг социально-экономических явлений в области экономики, науки, культуры, здравоохранения осуществляет:

- а) оперативный учет;
- б) статистический учет;
- в) бухгалтерский учет;
- г) хозяйственный учет.

11. Целью какого вида учета является формирование полной и достоверной информации о налогах и сборах, уплаченных предприятием?

- а) финансового;
- б) управленческого;
- в) налогового;
- г) хозяйственного.

12. Какие требования предъявляются к хозяйственному учету?

- а) документальное оформление хозяйственных операций, полнота отражения данных;
- б) достоверность, своевременность, экономичность;
- в) доступность, а также сопоставимость плановых и учетных данных;
- г) все вышеперечисленные.

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.

Вариант №1.

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
--------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	--

Ответ	а	г	б	в	в	а	б	в	а	б	в	г	
-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Вариант №2

1. Обобщающий учетный измеритель:

- а) натуральный;
- б) трудовой;
- в) денежный.

2. Килограммы, метры, литры, штуки – это ...

- а) натуральные измерители;
- б) трудовые измерители;
- в) денежные измерители.

3. Рабочие дни, часы, минуты – это ...

- а) натуральные измерители;
- б) трудовые измерители;
- в) денежные измерители.

4. Измеритель, применяемый для измерения количества затраченного труда:

- а) натуральный;
- б) трудовой;
- в) денежный.

5. Измеритель, применяемый для измерения количества товаров, сырья, готовой продукции:

- а) натуральный;
- б) трудовой;
- в) денежный.

6. Кому непосредственно подчиняется главный бухгалтер?

- а) никому;
- б) руководителю организации;
- в) заместителю директора;
- г) менеджеру.

7. Кто несет ответственность за формирование учетной политики, ведение бухгалтерского учета, своевременное представление полной и достоверной бухгалтерской отчетности?

- а) руководитель;
- б) заместитель руководителя;
- в) менеджер;
- г) главный бухгалтер.

8. К каким пользователям бухгалтерской информации относится арбитражный суд?

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

9. К каким пользователям бухгалтерской информации относится аппарат управления предприятием?

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

10. К каким пользователям информации относятся инвесторы и кредиторы?

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

11. К каким пользователям информации относятся аудиторские фирмы?

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

12. Поставщики и покупатели – это ...

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

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

Тест Вариант № 2

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Ответ	в	а	б	б	а	б	г	г	а	Б	г	б	

Вариант №3

1. Что является предметом бухгалтерского учета?

- а) хозяйственная деятельность предприятия;
- б) наличие и движение имущества;
- в) источники формирования имущества;
- г) процесс расширения производства.

2. Какие стадии включаются в кругооборот капитала?

- а) производство, распределение, обмен, потребление;
- б) снабжение, производство, реализация;
- в) производство, реализация;
- г) распределение, потребление.

3. Документация – это ...

- а) исчисление себестоимости единицы продукции;
- б) способ проверки фактического наличия ценностей;
- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей.

4. Инвентаризация – это ...

- а) исчисление себестоимости единицы продукции;
- б) способ проверки фактического наличия ценностей путем пересчета, перемеривания, взвешивания;
- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей.

5. Что такое счета?

- а) способ обобщения и группировки информации, которая содержится в документах;
- б) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату;

- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей.

6. Что такое двойная запись?

- а) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату;
- б) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей;
- в) способ отражения на счетах тех изменений, которые вызваны хозяйственными операциями;
- г) исчисление себестоимости единицы продукции.

7. Найдите определение оценки.

- а) исчисление себестоимости единицы продукции;
- б) способ проверки фактического наличия ценностей путем пересчета, перемеривания, взвешивания;
- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей.

8. Найдите определение калькуляции:

- а) исчисление себестоимости единицы продукции;
- б) способ проверки фактического наличия ценностей путем пересчета, перемеривания, взвешивания;
- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) способ обобщения и группировки информации, которая содержится в документах.

9. Что такое баланс?

- а) способ обобщения и группировки информации, которая содержится в документах;
- б) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату;
- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей.

10. Что такое отчетность?

- а) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату;
- б) баланс, отчетные таблицы и приложения к ним;
- в) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей;
- г) способ обобщения и группировки информации, которая содержится в документах.

11. Как классифицируются средства по источникам образования и целевому назначению?

- а) внеоборотные активы и оборотные активы;
- б) основные и оборотные средства;
- в) долгосрочные и краткосрочные обязательства;
- г) собственные и привлеченные (заемные) средства.

12. Как классифицируются средства по составу и размещению?

- а) собственные и привлеченные (заемные) средства;
- б) внеоборотные активы, оборотные активы;
- в) капитал и резервы;
- г) долгосрочные и краткосрочные обязательства.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	а	б	в	б	а	В	г	а	б	б	г	б

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы бухгалтерского учета в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОП.12 Основы бухгалтерского учета

Тест

Вариант №1

1. Что такое бухгалтерский баланс?

- а) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется дебетом, а левая – кредитом;
- б) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется «пассив» и отражает виды и размещение средств, а левая – «актив» и отражает источники образования средств;
- в) способ отражения показателей, характеризующих ход и результаты хозяйственных процессов;
- г) способ обобщенного отражения и экономической группировки средств по видам и источникам их образования в денежном выражении на определенную дату.

2. Что графически представляет собой бухгалтерский баланс?

- а) таблица двусторонней формы, в которой отражаются состав и источники образования;
- б) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется дебетом, а левая – кредитом;
- в) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется активом, а левая – пассивом;
- г) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется «пассив» и отражает виды и размещение средств, а левая – «актив» и отражает источники образования средств.

3. Что отражается в активе баланса?

- а) виды и размещение хозяйственных средств;
- б) источники образования средств и их целевое назначение;
- в) внеоборотные, оборотные активы и заемные средства;
- г) собственные, заемные и оборотные средства.

4. Какие виды средств отражаются в активе баланса?

- а) внеоборотные и оборотные активы;
- б) собственные и привлеченные средства;
- в) внеоборотные и привлеченные средства;
- г) собственные и оборотные средства.

5. Что отражается в пассиве баланса?

- а) внеоборотные и оборотные активы;
- б) собственные и привлеченные средства;
- в) внеоборотные и привлеченные средства;
- г) собственные и оборотные средства.

6. В пассиве баланса отражаются ...

- а) основные средства;
- б) уставный капитал;
- в) расходы на продажу;
- г) нематериальные активы.

7. Какие хозяйственные средства показываются в балансе предприятия?

- а) средства, не принадлежащие предприятию, но находящиеся в его пользовании;
- б) средства, принадлежащие данному предприятию;
- в) средства, находящиеся на хранении в данном предприятии;
- г) средства, арендованные у другого предприятия.

8. Чем обусловлено равенство актива и пассива баланса?

- а) классификацией хозяйственных средств по источникам образования и целевому назначению;
- б) в балансе показываются одни и те же средства, но в разных группировках;
- в) правилом двойной записи хозяйственных операций;
- г) обобщением хозяйственных средств в денежном измерителе.

9. Какая хозяйственная операция одновременно с увеличением итога баланса вызывает улучшение хозяйственной деятельности предприятия?

- а) начислена заработная плата работникам предприятия;
- б) поступил на расчетный счет в банке штраф от поставщика за нарушение договора поставки;
- в) зачислена на расчетный счет краткосрочная ссуда банка;
- г) безвозмездно получены основные средства.

10. В результате чего задолженность работникам по заработной плате является источником образования средств?

- а) несвоевременной оплаты труда работникам;
- б) отсутствия свободных денежных средств в кассе и на расчетном счете в банке;
- в) разницы во времени между начислением и выплатой заработной платы;
- г) недостатка других источников образования хозяйственных средств.

11. Первый тип изменений баланса валюту баланса:

- а) увеличивает;
- б) уменьшает;
- в) не изменяет.

12. Второй тип изменений баланса валюту баланса:

- а) увеличивает;
- б) уменьшает;
- в) не изменяет.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	г	а	а	а	б	Б	б	б	г	в	в	в

Вариант № 2

1. Третий тип изменений баланса валюту баланса:

- а) увеличивает;
- б) уменьшает;
- в) не изменяет.

2. Четвертый тип изменений баланса валюту баланса:

- а) увеличивает;
- б) уменьшает;
- в) не изменяет.

3. Какой тип изменений в балансе вызывает хозяйственная операция «При распределении прибыли часть ее зачислена в уставный капитал»?

- а) первый;
- б) второй;
- в) третий;
- г) четвертый.

4. Какой тип изменений вызывает хозяйственная операция «Из кассы выдана заработная плата работникам»?

- а) первый;
- б) второй;
- в) третий;
- г) четвертый.

5. Какой тип изменений в балансе вызывает хозяйственная операция «На расчетный счет сданы деньги из кассы»?

- а) первый;
- б) второй;
- в) третий;
- г) четвертый.

6. Какой тип изменений в балансе вызывает хозяйственная операция «Поступили товары от поставщиков»?

- а) первый;
- б) второй;
- в) третий;
- г) четвертый.

7. Определите тип изменений в балансе под влиянием хозяйственной операции «За счет банковского кредита оплачена кредиторская задолженность поставщику»?

- а) активный;
- б) пассивный;

- в) активно-пассивный в сторону увеличения;
- г) активно-пассивный в сторону уменьшения.

8. Определите тип изменений в балансе под влиянием хозяйственной операции «В кассу поступила выручка за проданные товары»?

- а) активный;
- б) пассивный;
- в) активно-пассивный в сторону увеличения;
- г) активно-пассивный в сторону уменьшения.

9. Определите тип изменений в балансе под влиянием хозяйственной операции «На расчетный счет поступила краткосрочная банковская ссуда»?

- а) активный;
- б) пассивный;
- в) активно-пассивный в сторону увеличения;
- г) активно-пассивный в сторону уменьшения.

10. Определите тип изменений в балансе под влиянием хозяйственной операции «С расчетного счета оплачены налоги в бюджет»?

- а) активный;
- б) пассивный;
- в) активно-пассивный в сторону увеличения;
- г) активно-пассивный в сторону уменьшения.

11. Какая формула выражает тип изменения баланса под влиянием хозяйственной операции «Начислена за счет расходов на продажу заработная плата работникам»?

- а) $A + X - X = \Pi$;
- б) $A = \Pi + X - X$;
- в) $A + X = \Pi + X$;
- г) $A - X = \Pi - X$.

12. Какая формула выражает тип изменения баланса под влиянием хозяйственной операции «За счет прибыли образован резерв предстоящих расходов»?

- а) $A + X - X = \Pi$;
- б) $A = \Pi + X - X$;
- в) $A + X = \Pi + X$;
- г) $A - X = \Pi - X$.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Ответ	б	б	г	а	в	Б	а	в	г	в	б	г	

Вариант № 3

1. Что такое счета?

- а) способ обобщения и группировки информации, которая содержится в документах;

- б) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату;
- в) способ оформления хозяйственных операций документами;
- г) выражение в денежном измерителе товарно-материальных ценностей.

2. Что графически представляют собой счета?

- а) таблица двусторонней формы, в которой отражаются состав и источники образования;
- б) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется дебетом, а левая – кредитом;
- в) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется активом, а левая – пассивом;
- г) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется «пассив» и отражает виды и размещение средств, а левая – «актив» и отражает источники образования средств.

3. Как называется остаток на счете?

- а) дебет;
- б) кредит;
- в) сальдо;
- г) оборот.

4. Как называется правая сторона счета?

- а) дебет;
- б) кредит;
- в) сальдо;
- г) оборот.

5. Как называется левая сторона счета?

- а) дебет;
- б) кредит;
- в) сальдо;
- г) оборот.

6. Как называется сумма изменений на счетах?

- а) дебет;
- б) кредит;
- в) сальдо;
- г) оборот.

7. Какие счета называются активными?

- а) счета, которые открываются на основании пассива баланса, отражающие источники образования средств;
- б) счета, которые открываются на основании актива баланса, отражающие состав и движение хозяйственных средств;
- в) счета, которые открываются на основании актива баланса, отражающие источники образования средств;
- г) счета, которые открываются на основании пассива баланса, отражающие состав и движение хозяйственных средств.

8. Какие счета называются пассивными?

- а) счета, которые открываются на основании пассива баланса, отражающие источники образования средств;

- б) счета, которые открываются на основании актива баланса, отражающие состав и движение хозяйственных средств;
- в) счета, которые открываются на основании актива баланса, отражающие источники образования средств;
- г) счета, которые открываются на основании пассива баланса, отражающие состав и движение хозяйственных средств.

9. Счета, на которых отражаются источники образования средств, называются:

- а) активные;
- б) пассивные;
- в) активно-пассивные.

10. Счета, на которых учитываются средства предприятия, называются:

- а) активные;
- б) пассивные;
- в) активно-пассивные.

11. В какой стороне счета отражается сальдо на пассивных счетах?

- а) в дебете;
- б) в кредите;
- в) в дебете и в кредите одновременно;
- г) сальдо отражается развернуто.

12. В какой стороне счета отражается сальдо на активных счетах?

- а) в дебете;
- б) в кредите;
- в) в дебете и в кредите одновременно;
- г) сальдо отражается развернуто.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответ	а	б	в	б	а	г	б	а	б	а	б	а			

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

На выполнение диф.зачета по дисциплине выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Тест

Вариант № 1

1. Что относится к фактическим затратам на приобретение материально-производственных запасов?

- а) покупная стоимость материально-производственных запасов;
- б) затраты по заготовке и доставке материально-производственных запасов, включая расходы по страхованию;

- в) таможенные пошлины, затраты по доведению материально-производственных запасов до состояния, пригодного к использованию;
- г) все вышеперечисленные затраты.

2. Какие расходы относятся к расходам по заготовке материально-производственных запасов (транспортно-заготовительным расходам)?

- а) покупная стоимость приобретенных материалов;
- б) затраты по доставке материалов от поставщиков железнодорожным, автомобильным и водным транспортом, расходы по их погрузке и выгрузке, проценты по кредитам;
- в) потери материалов в пути в результате естественной убыли;
- г) покупная стоимость приобретенных материалов, включая расходы по их доставке и выгрузке.

3. Определите фактическую себестоимость материалов, если покупная стоимость без НДС – 5000 руб., расходы по доставке, погрузке и выгрузке – 400 руб., комиссионное вознаграждение посреднической организации – 250 руб.:

- а) 5400;
- б) 5000 руб.;
- в) 5650 руб.;
- г) 5150 руб.

4. Определите сальдо по счету № 10 «Материалы», если покупная стоимость материалов на начало месяца составляет 4000 руб., сумма относящихся к ним транспортно-заготовительных расходов – 500 руб. За месяц поступило материалов по фактической себестоимости – 10000 руб. Отпущено со склада материалов по покупной стоимости – 7000 руб., транспортно-заготовительные расходы по выбывшим материалам – 800 руб.:

- а) 7000 руб.;
- б) 6700 руб.;
- в) 7500 руб.;
- г) 6200 руб.

5. Определите правильную проводку по хозяйственной операции: «Поступили материалы от поставщика по покупной стоимости 10000 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	01 Основные средства	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	10000
б)	10 Материалы	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	10000
в)	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	10 Материалы	10000
г)	10 Материалы	20 Основное производство	10000

6. Определите правильную проводку по хозяйственной операции: «Начислено поставщику за доставку материалов 200 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	10 Материалы	200
б)	10 Материалы	71 Расчеты с подотчетными лицами	200
в)	10 Материалы	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	200
г)	76 Расчеты с разными дебиторами и кредиторами	10 Материалы	200

7. Укажите правильную корреспонденцию по операции «С расчетного счета оплачено поставщику за полученные материалы 10000 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	10 Материалы	51 Расчетные счета	10000
б)	51 Расчетные счета	60 Расчеты с подотчетными лицами	10000
в)	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	51 Расчетные счета	10000
г)	51 Расчетные счета	10 Материалы	10000

8. Укажите правильную корреспонденцию по операции: «С расчетного счета оплачено поставщику за доставку материалов на склад предприятия 200 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	10 Материалы	51 Расчетные счета	200
б)	51 Расчетные счета	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	200
в)	10 Материалы	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	200
г)	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	51 Расчетные счета	200

9. Как подразделяются производственные затраты в зависимости от вида производства?

- а) основные и вспомогательные;
- б) текущие и единовременные;
- в) одноэлементные и комплексные;

г) условно-переменные и условно-постоянные.

10. Как подразделяются затраты по способу включения в себестоимость?

- а) условно-переменные и условно-постоянные;
- б) прямые и косвенные;
- в) одноэлементные и комплексные;
- г) производственные и непроизводственные.

11. На какие виды подразделяются затраты в зависимости от объема производства?

- а) прямые и косвенные;
- б) основные и вспомогательные;
- в) текущие и единовременные;
- г) условно-переменные и условно-постоянные.

12. Определите правильную проводку по хозяйственной операции: «Отпущены материалы на производство на сумму 20000 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	10 Материалы	20 Основное производство	10000
б)	20 Основное производство	10 Материалы	10000
в)	10 Материалы	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	10000
г)	20 Основное производство	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	10000

13. Определите правильную проводку по хозяйственной операции: «Начислена заработная плата производственным рабочим за производство продукции в сумме 15000 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	70 Расчеты с персоналом по оплате труда	20 Основное производство	15000
б)	20 Основное производство	70 Расчеты с персоналом по оплате труда	15000
в)	70 Расчеты с персоналом по оплате труда	69 Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	15000
г)	26 Общехозяйственные расходы	70 Расчеты с персоналом по оплате труда	15000

14. Найдите правильную проводку по хозяйственной операции «Предприятие включило в себестоимость отчисления на социальное страхование от заработной платы производственных рабочих в сумме 3900 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
--	----	----	-------

а)	20 Основное производство	69 Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	3900
б)	69 Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	20 Основное производство	3900
в)	26 Общехозяйственные расходы	69 Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	3900
г)	70 Расчеты с персоналом по оплате труда	69 Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	3900

15. Какая корреспонденция составляется по хозяйственной операции: «Выписан счет покупателю за проданные товары по продажной стоимости, включая НДС, на сумму 47200 руб.»?

	Дт	Кт	Сумма
а)	90 Продажи	62 Расчеты с покупателями и заказчиками	47200
б)	62 Расчеты с покупателями и заказчиками	41 Товары	47200
в)	90 Продажи	41 Товары	47200
г)	62 Расчеты с покупателями и заказчиками	90 Продажи	47200

16. Определите правильную проводку по хозяйственной операции: «На расчетный счет поступил платеж от покупателя на сумму 23600 руб.»:

	Дт	Кт	Сумма
а)	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	51 Расчетные счета	23600
б)	51 Расчетные счета	62 Расчеты с покупателями и заказчиками	23600
в)	62 Расчеты с покупателями и заказчиками	51 Расчетные счета	23600
г)	51 Расчетные счета	60 Расчеты с поставщиками и подрядчиками	23600

17. На какие виды подразделяются затраты в зависимости от периодичности их возникновения?

- а) текущие и единовременные (однократные);
- б) основные и накладные;
- в) прямые и косвенные;
- г) основные и вспомогательные.

**18. Найдите правильную корреспонденцию счетов по хозяйственной операции:
«Отражается прибыль от продажи товаров 6000 руб.»:**

	Дт	Кт	Сумма
а)	41 Товары	99 Прибыли и убытки	6000
б)	99 Прибыли и убытки	41 Товары	6000
в)	99 Прибыли и убытки	90 Продажи	6000
г)	90 Продажи	99 Прибыли и убытки	6000

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

Тест

Вариант № 2

1. Что такое учетные регистры?

- а) таблицы специальной формы, которые служат для обобщения и группировки всех записей в бухгалтерском учете;
- б) письменное свидетельство, удостоверяющее право на совершение хозяйственной операции и подтверждающее факт ее выполнения;
- в) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату;
- г) документооборот.

2. По каким признакам классифицируются учетные регистры?

- а) синтетические, аналитические, смешанные;
- б) хронологические, систематические, комбинированные;
- в) книги, карточки, сводные листы;
- г) по внешнему виду, по назначению, по объему учетных записей, по строению.

3. По внешнему виду учетные регистры подразделяются на:

- а) книги, карточки, сводные листы, машинные носители информации;
- б) книги и журналы;
- в) книги, журналы и карточки;
- г) карточки и сводные листы.

4. По назначению учетные регистры подразделяются на:

- а) хронологические, систематические, комбинированные;
- б) систематические, комбинированные;
- в) книги, карточки, сводные листы, машинные носители информации;
- г) синтетические, аналитические, смешанные.

5. По строению учетные регистры подразделяются на:

- а) хронологические, систематические, комбинированные;
- б) синтетические, аналитические, смешанные;
- в) односторонние, двусторонние, многоколончатые;
- г) книги, карточки, сводные листы, машинные носители информации.

6. По объему учетных записей учетные регистры делятся на:

- а) хронологические, систематические, комбинированные;
- б) синтетические, аналитические, смешанные;
- в) односторонние, двусторонние, многоколончатые;
- г) книги, карточки, сводные листы, машинные носители информации.

7. Для регистрации всех документов, поступающих в бухгалтерию, в порядке времени их поступления применяются регистры:

- а) систематические;
- б) хронологические;
- в) комбинированные;
- г) аналитические.

8. Чем заверяется количество страниц в учетном регистре?

- а) подписью руководителя и печатью организации;
- б) подписью главного бухгалтера и печатью организации;
- в) подписью руководителя и главного бухгалтера;
- г) подписью руководителя, главного бухгалтера и печатью организации.

9. Когда открываются учетные регистры?

- а) в начале года;
- б) в конце года;
- в) в начале каждого квартала;
- г) перед составлением бухгалтерского баланса.

10. Что значит «открыть регистр»?

- а) на обложке написать название организации, шифр и наименование счета, пронумеровать страницы и заверить их количество в установленном порядке, записать начальные остатки;
- б) на обложке написать название организации, шифр и наименование счета;
- в) пронумеровать страницы и заверить их количество в установленном порядке;
- г) на обложке написать название организации, шифр и наименование счета, а также записать начальные остатки.

11. Какие действия должны быть произведены перед открытием учетных регистров?

- а) нужно пронумеровать страницы, на обороте последней страницы прописью указать количество пронумерованных страниц и заверить их подписями руководителя, главного бухгалтера и печатью организации;

- б) нужно пронумеровать страницы, на обороте последней страницы прописью указать количество пронумерованных страниц;
- в) следует на обложке написать название организации, номер и наименование счета, по которому будет вестись регистр, указать период, на который открыт регистр;
- г) нужно пронумеровать страницы, на обороте последней страницы прописью указать количество пронумерованных страниц и заверить их подписями руководителя, главного бухгалтера и печатью организации; на обложке написать название организации, номер и наименование счета, по которому будет вестись регистр, указать период, на который открыт регистр.

12. Записи в учетных регистрах должны производиться:

- а) четко, разборчиво, без подчисток и помарок;
- б) без пропуска страниц и строк;
- в) четко, разборчиво, без подчисток и помарок, без пропуска страниц и строк;
- г) полно, подробно.

13. Какой способ исправления ошибок применяется, когда в регистрах записана сумма меньше действительной?

- а) корректурный способ;
- б) способ «красное сторно»;
- в) способ дополнительной проводки;
- г) исправление не производится.

14. Для исправления ошибочно подсчитанной итоговой суммы в регистре применяется способ:

- а) корректурный способ;
- б) способ «красное сторно»;
- в) способ дополнительной проводки;
- г) исправление не производится.

15. Сумма, отраженная в бухгалтерском учете красными чернилами:

- а) прибавляется;
- б) вычитается;
- в) не считается;
- г) зачеркивается.

16. Что такое форма бухгалтерского учета?

- а) совокупность учетных регистров и порядок записей в них;
- б) совокупность обязательных и дополнительных реквизитов;
- в) движение документов в бухгалтерском учете от момента составления до сдачи в архив;
- г) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату.

17. От чего зависит форма бухгалтерского учета?

- а) от вида учетных регистров, их количества, порядка и последовательности записей в них, от степени применения средств автоматизации;
- б) от вида учетных регистров и их количества;
- в) от вида учетных регистров, порядка и последовательности записей в них;
- г) от степени применения средств автоматизации.

18. Какие формы бухгалтерского учета применяются в Российской Федерации?

- а) Журнал-Главная, простая, упрощенная, журнально-ордерная;

- б) Журнал-Главная, простая, упрощенная, мемориально-ордерная, журнально-ордерная, автоматизированная;
- в) простая, упрощенная, мемориально-ордерная, книжно-журнальная, журнально-ордерная, автоматизированная;
- г) мемориально-ордерная, книжно-журнальная, журнально-ордерная, автоматизированная.

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

4.Список литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (текущая редакция) "О бухгалтерском учете";
2. Приказ Минфина России от 06.10.2008 N 106н (ред. от 28.04.2017) "Об утверждении положений по бухгалтерскому учету" (вместе с "Положением по бухгалтерскому учету "Учетная политика организации" (ПБУ 1/2008)", "Положением по бухгалтерскому учету "Изменения оценочных значений" (ПБУ 21/2008)") (Зарегистрировано в Минюсте России 27.10.2008 N 12522);
3. Астахов В. П. Бухгалтерский (финансовый) учет: учебник – 6-е изд., перераб. и доп. - Ростов н / Д: ИКЦ «МарТ», 2016. – 958 с.;
4. Богатая И. Н. Бухгалтерский учет/И. Н. Богатая, Н. Н. Хахонова. – 4 – е изд., перераб. и доп.. – Ростов н/д: Феникс, 2016. – 858 с.;
5. Кондраков Н. П. Бухгалтерский учет – 5-е изд. перераб. и доп. - М.: Инфра – М, 2017. – 717с.

Дополнительные источники:

6. Гусева Т. М., Шеина Т. Н. Бухгалтерский учет: Учеб.практическое пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2019. – 504 с.
7. Комментарии к положениям по бухгалтерскому учету / Глинистый В. Д. и др.; отв. ред. А. С. Бакаев. – 2-е изд., доп. – М.: Юрайт.,2017. – 419 с.
8. Ежемесячный научно-практический журнал «Бухгалтерский учет»
9. Ежемесячный журнал «Нормативные акты»
10. Ежемесячный научно-практический журнал «Главбух»
11. Пакеты прикладных программ для бухгалтера.

Интернет-ресурсы

12. [http://base.garant.ru/;](http://base.garant.ru/)
13. [http://www.consultant.ru/cons/;](http://www.consultant.ru/cons/)
14. [http://www.buh.ru/ .](http://www.buh.ru/)

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование на предприятиях общественного питания

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

 /Л.И.Попова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.



Составитель: Янборисова Аделя Хамитовна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.13., вариативная часть.

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

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

- определять вид технологического оборудования организаций общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности и учетом установленных требований.

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

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп;
- назначение различных видов оборудования
- устройство основных узлов, принцип действия оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- нормативные акты, регламентирующие использование оборудования

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **165 ч.**, в том числе:

учебной нагрузки - **110 ч.**, в том числе

практических занятий - **30 ч.**;

самостоятельной работы - **55 ч.**

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>165</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>110</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>30</i>
Самостоятельная работа (всего)	<i>55</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме - экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4 семестр		165/30(55)	
Раздел 1.Механическоеоборудование предприятий общественного питания			89/14/	
Введение		Содержание учебного материала		
	1.	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста технолога. Основные понятия и определения. Эксплуатационные характеристики технологического оборудования, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.	2	1
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и механизмах.		Содержание учебного материала		
	2.	Основные узлы и детали машин и их назначение. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Типы передач и их характеристики	2	1
Тема 1.2.		Содержание учебного материала		
Электросиловые аппараты и электропривод.	3.	Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания.	2	1
Тема 1.3.		Содержание учебного материала		
Общие сведения о механическом оборудовании.	4.	Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные эксплуатационные характеристики оборудования. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности. Универсальные приводы, их назначение, типы, комплектность, технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.	2	1
		Содержание практического занятия		

	5.	Изучение устройства и принципа действия универсального привода со сменными механизмами, правил сборки, эксплуатации и техники безопасности.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Общие сведения о механическом оборудовании»	2	3
		Подготовка рефератов по темам: 3. Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования 4. Нормативные акты, регламентирующие использование механического оборудования	2	3
Тема 1.4. Оборудование для очистки овощей		Содержание учебного материала		
	6.	Машины для очистки сырых овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства. Картофелеочистительные машины: назначение, устройство, принцип действия, эксплуатация и техника безопасности. Тестирование «Общие сведения о механическом оборудовании».	2	1
		Содержание практического занятия		
	7.	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации картофелеочистительных машин МОК-150, КНА-600.	2	2
Тема 1.5. Овощерезательное и протирочное оборудование		Содержание учебного материала		
	8.	Машины для измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	2	1
		Содержание практического занятия		
	9.	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации овощерезательных и протирочных машин.	2	2
Тема 1.6. Машины для отжима соков		Содержание учебного материала		
	10.	Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование.	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Оборудование для обработки овощей»	2	3
		Подготовка презентации: «Современные виды овощерезательных машин и их сравнительная характеристика»	2	3
		Выполнение индивидуального задания: составление таблицы «Неисправности машин для обработки овощей и пути их устранения»	2	3
Тема 1.7.		Содержание учебного материала		

Оборудование для обработки мяса и рыбы	11.	Машины для обработки мяса и рыбы: назначение, классификация, типы. Основные требования к машинам для обработки мяса. Сменные механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов). Тестирование «Оборудование для обработки овощей».	2	1
Тема 1.8. Оборудование для нарезки и измельчения мяса		Содержание учебного материала		
	12.	Машины для измельчения и нарезки мяса. Устройство и правила безопасной эксплуатации ленточных пил, электромясорубок, мясорыхлителей.	2	1
		Содержание практического занятия		
Тема 1.9. Формовочное оборудование	13.	Изучение устройства, принципа действия, правил эксплуатации электромясорубок МИМ. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности.	2	2
		Содержание учебного материала		
	14.	Машины для формовки котлет и биточков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Оборудование для обработки мяса»	1	3
		Выполнение индивидуального задания: составление таблицы «Неисправности машин для обработки мяса и рыбы и пути их устранения»	2	3
Тема 1.10. Механизация процессов кондитерского цеха.		Содержание учебного материала		
	15.	Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Типы машин кондитерского цеха и их назначение. Тестирование «Оборудование для обработки мяса»	2	1
Тема 1.11. Оборудование для приготовления теста		Содержание учебного материала		
	16.	Оборудование для приготовления теста: просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.	2	1
Тема 1.12 Оборудование для приготовления кондитерских компонентов		Содержание учебного материала		
	17.	Машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки	2	1
		Содержание практического занятия		
	18.	Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2

		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов»	2	3
		Подготовка презентации: «Современные машины для приготовления теста и кондитерских компонентов и их сравнительная характеристика»	2	3
		Выполнение индивидуального задания: составление таблицы «Неисправности тестомесильных, взбивальных машин и механизмов и способы их устранения».	2	3
Тема 1.13. Оборудование для нарезки пищевой продукции.		Содержание учебного материала		
	19.	Оборудование для нарезки пищевой продукции. Типы, особенности устройства основных узлов машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации Тестирование «Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов»	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Оборудование для нарезки пищевой продукции»	1	3
		Выполнение индивидуального задания: составить таблицу «Неисправности машин для нарезки гастрономических товаров и пути их устранения»	2	3
Тема 1.14. Весоизмерительное оборудование		Содержание учебного материала		
	20.	Классификация весоизмерительного оборудования. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Порядок поверки весоизмерительного оборудования. Тестирование «Оборудование для нарезки пищевой продукции»	2	1
Практическое занятие		Содержание практического занятия		
	21.	Изучение устройства и принципа действия электронных весов. Приобретение практических навыков эксплуатации весов различных типов.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Весоизмерительное оборудование»	2	3
		Подготовка рефератов: 1. Правила пользования мерами и измерительными приборами на предприятиях общественного питания. 2. Электронные весоизмерительные комплексы в предприятиях торговли и повышение экономической эффективности их эксплуатации. 3. Организация технического обслуживания и ремонт весоизмерительного оборудования.	2	3

Тема 1.15. Упаковочное оборудование		Содержание учебного материала		
	22.	Оборудование для упаковки и фасовки пищевых продуктов. Вакуумные упаковочные аппараты, ручные термоупаковочные машины: назначение, устройство, принцип действия. Тестирование «Весомизмерительное оборудование»	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Упаковочное оборудование»	1	3
Тема 1.16 Подъемно-транспортное оборудование		Содержание учебного материала		
	23.	Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. Классификация ПТО. Правила безопасной эксплуатации Тестирование «Упаковочное оборудование»	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Подъемно-транспортное оборудование»	1	3
Тема 1.17. Посудомоечные машины		Содержание учебного материала		
	24.	Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: правила эксплуатации и техники безопасности. Моющие средства для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним. Тестирование «Подъемно-транспортное оборудование»	2	1
Тема 1.18. Контрольно-кассовые машины		Содержание учебного материала		
	25.	Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Режимы работы ККМ. Правила эксплуатации.	2	1
		Содержание практического занятия		

	26.	Изучение устройства и принципа действия контрольно-кассовых машин. Приобретение практических навыков эксплуатации ККМ.	2	2
Тема 1.19. Правовые основы применения кассовых машин		Содержание учебного материала		
	27.	Основные положения ФЗ от 22.05.2003 N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт". Порядок и условия применения контрольно-кассовой техники.	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Контрольно-кассовые машины»	1	3
		Подготовка рефератов: 1. Современные модели контрольно-кассовых машин. 2. Изменения в Федеральном законе от 22 мая 2003 г. N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации"	2	3
Раздел 2. Тепловое оборудование			62/14(
Тема 2.1. Основы теплотехники		Содержание учебного материала		
	28.	Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства. Тестирование «Контрольно-кассовые машины»	2	1
Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства		Содержание учебного материала		
	29.	Классификация теплогенерирующих устройств. Устройство для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. Использование электротехнических приборов для регулирования мощности.	2	1
Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования		Содержание учебного материала		
	30.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового	2	1

		оборудования, способы защиты.		
Тема 2.4. Пищеварочные котлы		Содержание учебного материала		
	31.	Характеристика процесса варки. Классификация пищеварочных котлов по виду энергоносителя, по конструктивному исполнению, по варианту обогрева стенок варочного сосуда. Устройство и принцип действия пищеварочных котлов. Правила безопасной эксплуатации. Автоклавы.	2	1
		Содержание практического занятия		
	32.	Изучение устройства и принципа действия пищеварочного электрического котла КЭП-60	2	2
Тема 2.5. Пароварочные аппараты		Содержание учебного материала		
	33.	Назначение, устройство и принцип действия пароварочных аппаратов, возможности автоматического регулирования и правила эксплуатации. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1
		Содержание практического занятия		
	34.	Изучение устройства и принципа действия аппарата пароварочного электрического секционного модулированного АПЭСМ-2. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2
Тема 2.6. Специализированные варочные аппараты		Содержание учебного материала		
	35.	Сосисковарки, макаронварки, рисоварки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кофеварки и кофемашины электрические: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Варочное оборудование»	2	3
		Выполнение индивидуального задания: составить таблицу «Неисправности пищеварочных котлов и пути их устранения»	2	3
Тема 2.7. Классификация жарочного оборудования		Содержание учебной дисциплины		
	36.	Характеристика процесса жарки. Классификация жарочного оборудования. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации основных типов жарочного оборудования Тестирование «Варочное оборудование»	2	1
Тема 2.8.		Содержание учебной дисциплины		

Жарочное оборудование	37.	Электрические сковороды с фиксированной и опрокидываемой чашей. Преимущества опрокидываемых моделей. Фритюрницы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Фритюрницы высокого давления.	2	1
		Содержание практического занятия		
	38.	Изучение устройства и принципа действия электросковороды СЭСМ-0,2	2	2
Тема 2.9. Оборудование для предприятий фаст-фуда		Содержание учебной дисциплины		
	39.	Блинные аппараты: ручные и полуавтоматические. Аппараты для формования и приготовления в разогретом масле пончиков. Вафельницы. Аппараты для хот-догов. Аппараты для корн-догов. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования для предприятий фаст-фуда.	2	1
Тема 2.10. Жарочные и пекарские шкафы		Содержание учебной дисциплины		
	40.	Жарочные шкафы: назначение, устройство. Жарочные шкафы с принудительным движением теплоносителя. Пекарские шкафы, конвекционные пекарские шкафы с пароувлажнением. Подовые печи. Конвекционные печи. Преимущества конвектоматов.	2	1
Тема 2.11. Аппараты гриль		Содержание учебной дисциплины		
	41.	Оборудование для приготовления пищи методом инфракрасного нагрева: классификация, сфера применения, источники нагрева. Преимущества обработки продуктов с помощью современных грилей. Бесконтактные модели грилей. Карусельные грили. Шампурные грили.	2	1
Тема 2.12. Универсальное тепловое оборудование		Содержание учебной дисциплины		
	42.	Жарочные поверхности («плиты контактной жарки»). Жаровни: жаровня для выпечки блинной ленты, конвейерная жаровня. Плиты со стеклокерамической поверхностью. Газовые плиты, их преимущества и недостатки. Индукционные плиты: устройство, принцип действия. Достоинства индукционных плит	2	1
		Содержание практического занятия		
	43.	Изучение устройства и принципа действия электрических плит	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Жарочное оборудование»	2	3
		Выполнение индивидуального задания: составить таблицу «Неисправности электрических сковород и пути их устранения»	2	3
Тема 2.13. Микроволновые печи		Содержание учебного материала		
	44.	Понятие об СВЧ-нагреве и микроволновых печах. Типы, назначение, устройство	2	1

		основных узлов пароконвектоматов и СВЧ печей. Режимы работы. Область применения. Преимущества и недостатки использования. Тестирование «Жарочное оборудование»		
		Содержание практического занятия		
	45.	Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2
Тема 2.14. Пароконвектоматы		Содержание учебного материала		
	46.	Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования. Область применения. Режимы работы пароконвектомата.	2	1
		Содержание практического занятия		
	47.	Изучение устройства и принципа действия пароконвектоматов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Многофункциональное оборудование»	2	3
		Подготовка презентации по теме: «Современные пароконвектоматы и возможности их использования».	2	3
Тема 2.15. Водогрейное оборудование		Содержание учебного материала		
	48.	Классификация, назначение, особенности устройства основных узлов водонагревателей и электрокипятильников, принцип работы, правила эксплуатации. Тестирование «Многофункциональное оборудование»	2	1
		Содержание практического занятия		
	49.	Изучение устройства и принципа действия кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2
Тема 2.16. Оборудование для раздачи пищи		Содержание учебного материала		
	50.	Оборудование для сервисной реализации продуктов питания. Мармиты для первых и вторых блюд. Термостаты, тепловые стойки и шкафы. Механизированные и немеханизированные линии комплектации и раздачи	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Оборудование для раздачи пищи»	2	3
		Подготовка реферата: Использование современного теплового оборудования на предприятиях общественного питания	2	3
Раздел 3. Холодильное оборудование			14/2(4)	

Тема 3.1. Основы холодильной техники		Содержание учебного материала		
	51.	Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения. Охлаждение: естественное и искусственное, безмашинное и машинное; их сущность, преимущество и недостатки разных видов и типов. Тестирование «Оборудование для раздачи пищи»	2	1
Тема 3.2. Холодильные машины		Содержание учебного материала		
	52.	Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу конденсатора, степени автоматизации, способу соединения двигателя и компрессора; степени агрегатирования. Условные обозначения, типы холодильных агрегатов и машин.	2	1
Тема 3.3. Компрессионная холодильная машина		Содержание учебного материала		
	53.	Схема и принцип работы компрессионной холодильной машины. Компрессор, конденсатор, испаритель: понятие, назначение. Преимущества и недостатки компрессионных холодильных машин.	2	1
Практическое занятие		Содержание практического занятия		
	54.	Изучения устройства и принципа действия компрессионной холодильной машины	2	2
Тема 3.4. Торговое холодильное оборудование		Содержание учебного материала		
	55.	Холодильное оборудование: классификация по назначению, температурному режиму расположению холодильного агрегата или машины. Камеры и шкафы холодильные, холодильные прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; ледогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Тестирование «Холодильное оборудование»	2	1
		Самостоятельная работа		
		Подготовка к тестированию «Холодильное оборудование»	2	3
		Подготовка презентации по теме: Использование современного холодильного оборудования на предприятиях общественного питания.	2	3
Всего:			165/30(55)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- лабораторий: «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству обучающихся;
- 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. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений проф. образования / М.И. Ботов, В.П. Кирпичиков, В.Д. Елхина. - М.: Академия, 2017. - 416 с.
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019. — 113 с.
3. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва: Русайнс, 2017. — 237 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия: учебник/Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2016. — 250 с.
5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2017г. - 480с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., В.Д.Елхина Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М. Академия, 2016г. – 496с.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: практикум/ Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с.
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 104 с.
4. ГОСТ 23833-95. Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия
5. ГОСТ 30124-94. Весы и весовые дозаторы непрерывного действия. Общие технические условия
6. ГОСТ 12.2.092-94 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний
7. ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры
8. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Интернет-ресурсы

1. <https://standartgost.ru>
2. www.normativ.kontur.ru
3. www.palerom.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, оценка результатов тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки рефератов, презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности и учетом установленных требований</p>	<p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p> <p><i>Практическое занятие Выполнение индивидуального задания</i></p>
<p>Знания: классификация оборудования, характеристика отдельных его групп;</p> <p>назначение различных видов оборудования;</p> <p>устройство основных узлов, принцип действия оборудования;</p> <p>общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;</p> <p>нормативные акты, регламентирующие использование оборудования</p>	<p><i>Оценка результатов тестирования Оценка презентаций Экзамен</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Экзамен</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования Оценка презентаций Экзамен</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Экзамен</i></p> <p><i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Экзамен</i></p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Оборудование на предприятиях общественного питания

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

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 бухгалтерского учета 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.

Тестирование – достаточно прогрессивный и относительно новый метод педагогической работы, касающийся проверки результатов обучения.

Тестирование, в сравнении с другими видами контрольных работ, обладает целым рядом преимуществ, хотя и имеет некоторые недостатки.

К преимуществам относятся:

- экономия рабочего времени, а следовательно, и более эффективное его использование в целом;
- широкий круг вопросов, которые можно охватить при тестировании;
- многократное использование тестов и т.д.

Недостатки тестирования:

- вероятность технических и логических ошибок при постановке вопроса (отсутствие правильного варианта ответа, нечеткая формулировка и т. д.);
- невозможность абсолютно адекватно оценить каждого, ответившего на тест;
- вероятность случайного «угадывания» правильных ответов

Основы бухгалтерского учета, как и любая научная дисциплина, позволяет применять тесты в методике преподавательской работы.

Вместе с тем дисциплина основы бухгалтерского учета, разные хозяйственные операции и процессы дают возможность составления тестов на любую из программных тем (принимая во внимание обилие определений, проводок и иных элементов, имеющих четкое, недвусмысленное толкование). Рационально составленные тесты по основам бухгалтерского учета позволяют быстро и эффективно оценить уровень успеваемости студентов, степень осмысления материала всей группой и сэкономить время на занятиях.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины Основы бухгалтерского учета в соответствии с ФГОС СПО

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка

Уметь:

- определять вид технологического оборудования организаций общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности и учетом установленных требований.

Знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп;
- назначение различных видов оборудования;
- устройство основных узлов, принцип действия оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- нормативные акты, регламентирующие использование оборудования.

3. Тесты для текущего тематического контроля успеваемости

Вариант 1

1. Какие соединения являются разъемными? (Выбрать три варианта).

- 1) паяные
- 2) заклепочные
- 3) резьбовые
- 4) сварные
- 5) шпоночные
- 6) шлицевые

2. Что такое КПД машины?

- 1) отношение полезно затраченной энергии ко всей затраченной энергии
- 2) мощность электродвигателя
- 3) количество готовой продукции выпускаемой в единицу времени
- 4) энергия, которая подводится к машине в единицу времени

3. Теплообмен между жидкостью (газом) и твердым телом называется:

- 1) теплопередача
- 2) теплопроводность
- 3) тепловое излучение
- 4) конвективный теплообмен

4. Что является рабочим органом картофелеочистительной машины непрерывного действия КНА-600?

- 1) абразивный диск, закрепленный на вращающемся валу
- 2) коническая чаша из абразивного материала
- 3) вращающиеся абразивные ролики
- 4) дисковые ножи

5. К эксплуатационным требованиям к весоизмерительному оборудованию относятся (выбрать три пункта):

- 1) точность взвешивания
- 2) максимальная скорость взвешивания
- 3) чувствительность
- 4) наглядность показаний
- 5) постоянство показаний взвешивания
- 6) надежность

6. Кто имеет доступ к фискальной памяти ККМ:

- 1) руководитель предприятия;
- 2) налоговый инспектор
- 3) главный бухгалтер предприятия;
- 4) кассир-операционист

7. Подъемно-транспортное оборудование периодического действия для вертикального перемещения грузов с электрическим приводом:

- 1) электротягач
- 2) электрическая тележка
- 3) ленточный транспортер
- 4) лифт

8. К какому типу электронагревательных элементов относятся конфорки электроплит?

- 1) к закрытым электронагревательным элементам
- 2) к открытым электронагревательным элементам
- 3) к герметично закрытым электронагревательным элементам

9. В пищеварочных котлах технологический процесс осуществляется при максимальной температуре 1) 135°C

- 2) 300°C
- 3) 100°C

4) 120°C 10. Режущий механизм электромясорубки состоит:

- 1) из вращающихся в разных направлениях ножей и ножевых решеток
- 2) из неподвижных ножей и вращающихся ножевых решеток
- 3) из неподвижных ножевых решеток и вращающихся ножей
- 4) из вращающихся ножей

11. Узел компрессионной холодильной машины, в котором холодильный агент охлаждается и превращается в жидкость называется: 1) компрессор;

- 2) конденсатор;
- 3) испаритель;
- 4) регулирующий вентиль.

12. Нагреватель пароконвектомата представляет собой:

- 1) воздушные и водяные тэны
- 2) ИК-излучатель
- 3) водяные тэны
- 4) СВЧ-излучатель

Вариант 2

1. Какие соединения являются неразъемными? Выбрать три варианта.

- 1) сварные
- 2) резьбовые
- 3) шпоночные
- 4) шлицевые
- 5) заклепочные
- 6) паяные

2. Что такое производительность оборудования?

- 1) отношение полезно затраченной энергии ко всей затраченной энергии
- 2) мощность электродвигателя
- 3) количество готовой продукции выпускаемой в единицу времени
- 4) энергия, которая подводится к машине в единицу времени

3. Как регулируется толщина ломтей при нарезании продуктов на слайсере?

- 1) изменением скорости вращения дискового ножа
- 2) изменением зазора между дисковым ножом и упорной плитой
- 3) изменением скорости подачи продукта
- 4) изменением исходных размеров продукта

4. Из чего состоит привод картофелеочистительной машины МОК?

- 1) электродвигатель и двухступенчатый редуктор
- 2) электродвигатель и зубчатая передача
- 3) электродвигатель и клиноременная передача
- 4) электродвигатель

5. К метрологическим требованиям к весоизмерительному оборудованию относятся

(выбрать три пункта):

- 1) точность взвешивания
- 2) максимальная скорость взвешивания
- 3) чувствительность
- 4) наглядность показаний
- 5) постоянство показаний взвешивания
- 6) надежность

6. Что является основным документом, регламентирующим применение контрольно-кассовых машин в Российской Федерации

- 1) Конституция РФ;
- 2) Закон "О защите прав потребителя"
- 3) "Правила торговли"
- 4) Федеральный закон РФ "О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением"

7. Жаровней называется:

- 1) электросковорода с косвенным обогревом
- 2) жарочный шкаф
- 3) аппарат с ИК-нагревом
- 4) электросковорода с непосредственным обогревом

8. Что такое мармит?

- 1) вид холодильного оборудования
- 2) оборудование для поддержания пищи в нагретом состоянии
- 3) гастроемкость
- 4) оборудование для механической обработки продуктов

9. Низкотемпературным называется холодильное оборудование с температурой воздуха в охлаждаемом объеме:

- 1) -5...+8°C
- 2) -12...-23°C
- 3) -10...0°C
- 4) -5...0°C

10. Транспортирующая машина непрерывного действия

для горизонтального перемещения грузов с электрическим приводом:

- 1) электротягач
- 2) электрическая тележка
- 3) ленточный транспортер
- 4) лифт

11. Кран уровня в пищеварочном котле периодического действия с косвенным обогревом служит для:

- 1) слива жидкости из котла
- 2) для контроля количества воды в парогенераторе
- 3) для заполнения парогенератора водой
- 4) для контроля давления в пароводяной рубашке

12. Узел компрессионной холодильной машины, в котором холодильный агент кипит и превращается в пар, отбирая теплоту от охлаждаемого объекта, называется:

- 1) компрессор;
- 2) конденсатор;

- 3) испаритель;
- 4) регулирующий вентиль.

Вариант3

1. Какие соединения являются разъемными? Выбрать три варианта.

- 1) паяные
- 2) заклепочные
- 3) резьбовые
- 4) сварные
- 5) шпоночные
- 6) шлицевые

2. Привод машины представляет собой:

- 1) двигатель и рабочий орган
- 2) передаточный механизм
- 3) двигатель и передаточный механизм
- 4) передаточный механизм и рабочий орган

3. Что является рабочим органом картофелеочистительной машины периодического действия типа МОК?

- 1) абразивный диск, закрепленный на вращающемся валу
- 2) коническая чаша из абразивного материала
- 3) вращающиеся абразивные ролики
- 4) дисковые ножи

4. К эксплуатационным требованиям к весоизмерительному оборудованию относятся (выбрать три пункта):

- 1) точность взвешивания
- 2) максимальная скорость взвешивания
- 3) чувствительность
- 4) наглядность показаний
- 5) постоянство показаний
- 6) надежность

5. Автоклавы относятся к:

- 1) варочному оборудованию
- 2) жарочно-пекарному оборудованию
- 3) универсальному оборудованию
- 4) многофункциональному оборудованию

6. Узел компрессионной холодильной машины, в котором холодильный агент охлаждается и превращается в жидкость называется:

- 1) компрессор;
- 2) конденсатор;
- 3) испаритель;
- 4) регулирующий вентиль.

7. Что представляет собой режущий инструмент дисковых овощерезок?

- 1) неподвижная ножевая решетка
- 2) вращающаяся ножевая решетка
- 3) вращающийся опорный диск с комплектом ножей
- 4) неподвижный ножевой блок

8. Различная степень измельчения продукта в электромясорубке достигается за счет:

- 1) изменения продолжительности обработки;
- 2) использования ножевых решеток различного диаметра;
- 3) изменения плотности прилегания ножей и неподвижных ножевых решеток;
- 4) изменения скорости вращения ножей

9. Для чего служит клавиша «Т» в электронных весах ВЭ15ТЕ?

- 1) для введения в память цены
- 2) для компенсации веса тары
- 3) для определения стоимости
- 4) для обнуления табло «Стоимость»

10. Гравитационный транспортирующий механизм:

- 1) лифт
- 2) ручная тележка
- 3) роликовый конвейер
- 4) тельфер

11. Максимальная температура нагрева масляных тэнов:

- 1) 350° С
- 2) 200° С
- 3) 100° С
- 4) 500° С

12. Автоматическое регулирование теплового режима электрического пищеварочного котла производится с помощью:

- 1) двойного предохранительного клапана
- 2) клапана-турбинки
- 3) электроконтактного манометра
- 4) крана уровня

Вариант 4

1. Что такое производительность оборудования?

- 1) отношение полезно затраченной энергии ко всей затраченной энергии
- 2) мощность электродвигателя
- 3) количество готовой продукции выпускаемой в единицу времени
- 4) энергия, которая подводится к машине в единицу времени

2. Что является рабочим органом картофелеочистительной машины непрерывного действия КНА-600?

- 1) абразивный диск, закрепленный на вращающемся валу
- 2) коническая чаша из абразивного материала
- 3) вращающиеся абразивные ролики
- 4) дисковые ножи

3. Установка стрелки на ноль в циферблатных весах РН-10Ц13У производится:

- 1) подкручиванием винтовых ножек
- 2) регулировкой балласта в тарировочной камере
- 3) с помощью масляного успокоителя
- 4) с помощью гирь

4. Узел компрессионной холодильной машины, в котором холодильный агент кипит и превращается в пар, отбирая теплоту от охлаждаемого объекта называется:

- 1) компрессор;
- 2) конденсатор;

- 3) испаритель;
- 4) регулирующий вентиль.

5. Для чего служит клавиша «М» в электронных весах ВЭ15ТЕ?

- 1) для введения в память цены
- 2) для компенсации веса тары
- 3) для определения стоимости
- 4) для обнуления табло «Масса»

6. Какие взбиватели используются для жидких, легко взбиваемых продуктов?

- 1) кольцевые
- 2) плоскорешетчатые
- 3) прутковые
- 4) крючковые

7. Что представляет собой режущий инструмент роторных овощерезок?

- 1) неподвижная ножевая решетка
- 2) вращающаяся ножевая решетка
- 3) вращающийся опорный диск с комплектом ножей
- 4) неподвижный ножевой блок

8. Для чего служат ленточные пилы?

- 1) для резки монолита масла
- 2) для нарезки хлеба
- 3) для разделки отрубов мяса и рыбы
- 4) для нарезки гастрономических товаров

9. Кран уровня в пищеварочном котле периодического действия с косвенным обогревом служит для:

- 1) слива жидкости из котла
- 2) для контроля количества воды в парогенераторе
- 3) для заполнения парогенератора водой
- 4) для контроля давления в пароводяной рубашке

10. Транспортирующая машина непрерывного действия для горизонтального перемещения грузов с электрическим приводом:

- 1) электротягач
- 2) электрическая тележка
- 3) ленточный транспортер
- 4) лифт

11. Максимальная температура нагрева водяных тэнов:

- 1) 350° С
- 2) 200° С
- 3) 100° С
- 4) 500° С

12. Нагреватель пароконвектомата представляет собой:

- 1) воздушные и водяные тэны
- 2) ИК-излучатель
- 3) водяные тэны
- 4) СВЧ-излучатель

3.3. Экзаменационные билеты

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.

Билет № 2

1. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к
2. весоизмерительному оборудованию.
3. Классификация теплового оборудования.
4. Опишите устройство, принцип действия и правила сборки универсального привода.

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 электрокипяльника непрерывного действия КНЭ-50.

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.

Билет № 5

1. Жарочно-пекарное оборудование: назначение, основные типы.
2. Классификация механического оборудования.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пищеварочного котла с косвенным обогревом.

Билет № 6

1. Водогрейное оборудование: назначение, классификация.
2. Классификация и индексация весоизмерительного оборудования.
3. Опишите устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации электрической мясорубки.

Билет № 7

1. Основные виды торгового холодильного оборудования. Область их использования.
2. Водогрейное оборудование: назначение, классификация.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации посудомоечной машины

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.

Билет № 9

1. Электрические нагревательные элементы: классификация, характеристика.
2. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации тестомесильных машин.

Билет № 10

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, принципу действия.
2. Электрические нагревательные элементы. Их классификация, характеристика.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации СВЧ-печи.

Билет № 11

1. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия.
2. Достоинства и недостатки электрических нагревательных элементов.
3. Устройство механических весов, их установка на рабочем месте, правила эксплуатации.

Билет № 12

1. Универсальные кухонные машины: назначение, область применения.
2. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.
3. Электронные весы: их назначение, установка на рабочем месте, правила эксплуатации.

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.

Билет № 14

1. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.
2. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации электрической фритюрницы.

Билет № 15

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, принципу действия.
2. Посудомоечные машины: типы, устройство и принцип действия.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации жарочно-пекарного шкафа.

Билет № 16

1. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия.
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.

Билет № 17

1. Универсальное тепловое оборудование. Классификация, назначение электрических плит.
2. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароварочного аппарата АПЭ-0.23А

Билет № 18

1. Многофункциональное тепловое оборудование: устройство, принцип действия, особенности тепловой обработки в многофункциональных тепловых аппаратах.
2. Холодильные машины: понятие, назначение.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации взбивальной машины МВ-6.

Билет № 19

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, принципу действия.
2. Машины для обработки овощей: назначение, классификация, устройство, принцип действия.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароконвектоматов.

Билет № 20

1. Универсальное тепловое оборудование. Классификация, назначение электрических плит.
2. Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Типы машин, назначение, классификация.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароконвектоматов.

Билет № 21

1. Классификация универсальных кухонных машин.
2. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации аппаратов с ИК-нагревом.

Билет № 22

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: назначение, классификация, принципы подбора.
2. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации мармитов ЭПМ-5, МСЭСМ-60.

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.

Билет № 24

1. Классификация и индексация весоизмерительного оборудования.
2. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: типы, назначение.
3. Опишите устройство и принцип действия электрокипяtilьника непрерывного действия КНЭ-50.

Билет № 25

1. Универсальные кухонные машины: типы, назначение, область применения.
2. Жарочно-пекарное оборудование: назначение, основные типы.
3. Подготовка КKM к работе. Основные правила работы на КKM.

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.

Билет № 27

1. Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация.
2. Машины для обработки мяса и рыбы: назначение, классификация, устройство.
3. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации кофеварки электрической КВЭ-7.

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.

Билет № 29

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, принципу действия.
2. Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Типы машин, назначение, классификация.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароконвектоматов.

Билет № 30

1. Универсальное тепловое оборудование. Классификация, назначение электрических плит.
2. Компрессионная холодильная машины: принцип действия, основные узлы.
3. Основные правила работы на КKM. Порядок окончания работы на КKM. Оформление кассовой документации.

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 дополнительным вопросом, 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 ссылки на нормативное законодательство.

4.2 Шкала оценки образовательных достижений

Таблица 4

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

Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений проф. образования / М.И. Ботов, В.П. Кирпичиков, В.Д. Елхина. - М.: Академия, 2017. - 416 с.
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019. — 113 с.
3. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва: Русайнс, 2017. — 237 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия: учебник/Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2016. — 250 с.
5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФра-М, 2017г. - 480с.

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10. 2020 г.

Председатель

 /Л.И.Попова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А.Лепёхин

« 15 » октября 2020 г.



Составитель: Асанова Кристина Яковлевна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации обслуживания на предприятиях

общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.14. вариативная часть

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- осуществлять приемку предметов материально-технического оснащения;
- подготавливать торговый зал к обслуживанию;
- осуществлять подачу блюд, изделий и напитков;
- осуществлять сервировку столов;
- подготавливать посуду и приборы к обслуживанию;
- составлять меню.

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационного – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- нормативную базу деятельности;
- виды столовой посуды из различного материала;
- виды приборов и столового белья;
- методы, формы, и виды обслуживания;
- разновидности банкетов и приемов;
- методы подачи блюд, изделий и напитков;
- специфику тематических мероприятий;
- особенности расчетов с гостями;
- общие требования к обслуживающему персоналу.

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

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - **54 часа** в том числе:

учебной нагрузки - **36 часов**

практических занятий - **14 часов;**

самостоятельная работа - **18 часов.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа (всего)	18
Подготовка рефератов	10
Выполнение индивидуальных заданий	2
Работа с интернет ресурсами	2
Составление кроссворда	2
Составление презентаций	2
<i>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
8 семестр			54/14 (18)	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала			
	1	Цель, задачи дисциплины, услуги общественного питания и требования к ним	2	<i>OK01 – OK09</i>
Тема 2. Методы и формы обслуживания	Содержание учебного материала			
	2	Характеристика методов и форм обслуживания, отличия, значение.	2	<i>OK01 – OK09</i>
Тема 3. Торговые помещения	Содержание учебного материала			
	3	Виды торговых помещений и их характеристика	2	<i>1</i>
Тема 4. Столовая посуда	Содержание учебного материала			
	4	Виды и характеристика столовой посуды из фарфора, металла и стекла, приборов, столового белья	2	<i>OK01 – OK09</i>
Тема 5. Столовые приборы	Содержание учебного материала			
	5	Виды и характеристика столовых приборов и столового белья		
	6	Содержание практического занятия Распознавание столовой посуды, приборов, столового белья приборов и столового белья	2	
Самостоятельная работа				
		Подготовка реферата по теме «Деревянная и пластмассовая посуда»	2	
		Выполнение кроссворда	2	
Тема 6. Меню и преysкуранты	Содержание учебного материала			
	7	Виды меню, отличительные особенности преysкурантов вино - водочных изделий и винных карт	2	<i>OK01 – OK09</i>
	8	Содержание практического занятия Оформление меню разных видов	2	

Тема 7. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала			
	9	Подготовка торгового зала и расстановка мебели. Прием посуды и приборов. Документация сервизной. Подготовка посуды и приборов.	2	<i>OK01 – OK09</i>
Тема 8. Сервировка столов	Содержание учебного материала			
	10	Сервировка столов: предварительная, банкетная, фуршетная, требования и особенности.	2	<i>OK01 – OK09</i>
	11	Содержание практического занятия	2	
		Отработка фрагментов предварительной банкетной сервировки		
	Самостоятельная работа			
	Индивидуальное задание по оформлению карт – схем расстановки столов на банкетах Выполнение презентации по столовым приборам и посуды	2 2	<i>OK01 – OK09</i>	
Тема 9. Организация обслуживания потребителей в ресторане	Содержание учебного материала			
	12	Особенности обслуживания потребителей в ресторанах, способы и правила подачи блюд и напитков.	2	<i>OK01 – OK09</i>
	13	Содержание практического занятия	6	
		Отработка элементов подачи десертов и напитков		
	14	Содержание практического занятия	2	
		Отработка элементов подачи блюд и закусок		
	15	Содержание практического занятия	2	<i>OK01 – OK09</i>
Отработка элементов подачи блюд и закусок				
Самостоятельная работа				
	Подготовка реферата по теме «Правила этикета»	2		
Тема 10. Банкеты и приемы	Содержание учебного материала			<i>OK01 – OK09</i>
	16	Характеристика неофициальных банкетов	2	
	Содержание практического занятия		2	
17	Отработка сервировки стола к банкету – фуршету			
Самостоятельная работа				

		Подготовка реферата по теме «Банкет – чай»	2	<i>OK01 – OK09</i>
		Подготовка реферата по теме «Кейтеринг»	2	
		Подготовка реферата по теме « Банкет коктейль»	2	
		Изучения ОСТА «Требование к обслуживающему персоналу»	2	
	18	Комплексный дифференцированный зачет	2	
			Всего:	54/14(18)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- посуда и приборы в ассортименте;
- плакаты в ассортименте

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:

6. «О защите прав потребителей», ФЗ№2 от 09.01.96г.(с изменениями и дополнениями);
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.
9. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания», Изд. «Феникс», 2016г.
10. В.И. Богушева «Бары и рестораны, искусство обслуживания», Изд. «Феникс», 2017г

Дополнительные источники:

8. Журналы «Современная торговля», «Питание и общество»
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:»Хлебпродинформ», 2017г.

Интернет-ресурсы:

4. Правовая информационно-справочная система «Консультант – плюс»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения студентами индивидуальных заданий, подготовки презентаций, рефератов, кроссвордов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	<i>Практическое занятие Выполнение кроссворда</i>
осуществлять приемку предметов материально-технического оснащения;	<i>Практическое занятие: Выполнение индивидуального задания</i>
подготавливать торговый зал к обслуживанию;	<i>Оформление карт – схем расстановки столов на банкетах.</i>
осуществлять подачу блюд, изделий и напитков;	<i>Практические занятия Выполнение реферата</i>
осуществлять сервировку столов;	<i>Практическое занятие Защита презентации выполнение индивидуальных заданий</i>
подготавливать посуду и приборы к обслуживанию;	<i>Подготовка реферата</i>
составлять меню.	<i>Практическое занятие</i>
Знания: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационного – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;	<i>Оценка результатов тестирования. Оценка рефератов. Диф.зачёт (компл.)</i>
нормативную базу деятельности;	<i>Оценка знаний по работе с ОСТом Диф.зачёт (компл.)</i>
виды столовой посуды из различного материала;	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт (компл.)</i>
виды приборов и столового белья;	<i>Оценка рефератов. Оценка кроссворда Диф.зачет (компл.)</i>
методы, формы, и виды обслуживания;	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт (компл.)</i>
разновидности банкетов и приемов;	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт(компл.)</i>
методы подачи блюд, изделий и напитков;	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт (компл.)</i>
специфику тематических мероприятий;	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт(компл.)</i>

особенности расчетов с гостями;	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт (компл.)</i>
общие требования к обслуживающему персоналу.	<i>Оценка рефератов. Диф.зачёт (компл.)</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Оборудование на предприятиях общественного питания

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

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 бухгалтерского учета 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.

Тестирование – достаточно прогрессивный и относительно новый метод педагогической работы, касающийся проверки результатов обучения.

Тестирование, в сравнении с другими видами контрольных работ, обладает целым рядом преимуществ, хотя и имеет некоторые недостатки.

К преимуществам относятся:

- экономия рабочего времени, а следовательно, и более эффективное его использование в целом;
- широкий круг вопросов, которые можно охватить при тестировании;
- многократное использование тестов и т.д.

Недостатки тестирования:

- вероятность технических и логических ошибок при постановке вопроса (отсутствие правильного варианта ответа, нечеткая формулировка и т. д.);
- невозможность абсолютно адекватно оценить каждого, ответившего на тест;
- вероятность случайного «угадывания» правильных ответов

Основы бухгалтерского учета, как и любая научная дисциплина, позволяет применять тесты в методике преподавательской работы.

Вместе с тем дисциплина основы бухгалтерского учета, разные хозяйственные операции и процессы дают возможность составления тестов на любую из программных тем (принимая во внимание обилие определений, проводок и иных элементов, имеющих четкое, недвусмысленное толкование). Рационально составленные тесты по основам бухгалтерского учета позволяют быстро и эффективно оценить уровень успеваемости студентов, степень осмысления материала всей группой и сэкономить время на занятиях.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины Основы бухгалтерского учета в соответствии с ФГОС СПО

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка

Уметь:

- определять вид технологического оборудования организаций общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности и учетом установленных требований.

Знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп;
- назначение различных видов оборудования;
- устройство основных узлов, принцип действия оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- нормативные акты, регламентирующие использование оборудования.

Тесты по теме: «Приемы и банкеты»

Вариант № 1.

Вопросы:	Ответы:
1. На банкете - фуршете 1 официант обслуживает:	1. 8-10 гостей 2. 10 гостей 3. 15-20 гостей
2. Какая фарфоровая посуда присутствует на дипломатическом приеме?	1. Мелкая столовая тарелка, закусочная тарелка, пирожковая тарелка, десертная тарелка 2. Закусочная тарелка, пирожковая тарелка 3. Мелкая столовая тарелка, закусочная тарелка
3. Какой банкет проводят при обслуживании участников официальных встреч?	1. Банкет с частичным обслуживанием 2. Банкет коктейль 3. Банкет - фуршет
4. Ассортимент горячих закусок, рекомендованный для банкета – фуршета?	1. Сосиски, люля – кебаб 2. Почки в соусе, жульен 3. Блины, кокиль
5. При обслуживании какого банкета на стол не ставят напитки, закуски, блюда?	1. Фуршет 2. Банкет коктейль – фуршет 3. Банкет с полным обслуживанием официантами
6. Какое количество посетителей обслуживается официантами на дипломатическом приеме?	1. 2 официанта на 18 гостей 2. 2 официанта на 15 гостей 3. 2 официанта на 8 гостей
7. Какая фарфоровая посуда устанавливается на фуршетный стол?	1. Закусочная тарелка, десертная тарелка 2. Мелкие столовые тарелки, закусочные тарелки 3. Закусочная тарелка, пирожковая тарелка.

8. На свадьбе присутствует 100 приглашенных. Как вы считаете сколько порций «Мясного ассорти» необходимо приготовить?	1. 100 порций 2. 75 порций 3. 50 порций
9. Какая мебель присутствует на банкете – коктейле?	1. Банкетные столы 2. Фуршетные столы 3. Мебель отсутствует
10. Какой документ служит расчетным документом при оплате банкета?	1. Заказ – счет 2. Книга учета заказов 3. Калькуляционная карточка

Тесты по теме: «Посуда»

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ
1	Какие напитки подают в лафитных рюмках?	1. Воду 2. Пиво 3. Шампанское 4. Красное вино
2	Какими приборами переключают заливную рыбу?	1. Дюпаткой 2. Ножом 3. Ложкой. 4. Паштетной лопаткой
3.	Для употребления каких блюд пользуются рыбными приборами?	1. Холодная закуска 2. Второго горячего блюда 3. Заливной рыбы 4. Паштета
4	Для употребления каких блюд используют коготную вилку?	1. Горячих закусок 2. Вторых горячих блюд 3. Десертов 4. Икры
5	Для чего используются закусочные приборы?	1. Сладких блюд 2. Вторых блюд из мяса 3. Вторых блюд из рыбы 4. Холодных блюд
6	Для каких напитков используют мадерную рюмку?	1. Водки 2. Белого столового вина 3. Красного столового вина 4. Крепленных вин
7	Для каких напитков используют бокал?	1. Шампанского 2. Водки 3. Коньяка 4. Вина
8	Для каких напитков используют фужер?	1. Мин. и фркт. воды 2. Шампанского 3. Вина 4. Водки
9	Для каких напитков используется рейнвейная рюмка?	1. Пива 2. Воды 3. Белого вина 4. Красного вина
10	Для подачи каких блюд используются баранчики?	1. Жареных

		2. Отварных 3. Запеченных 4. На углях
11	Для подачи каких блюд используются кокильницы?	1. Овощных 2. Рыбных 3. Мясных 4. Из птицы
12	Что подают в кокотницах?	1. Горячие закуски 2. Первое блюдо 3. Второе блюдо 4. Сладкое блюдо
13	Какими приборами пользуются для перекладывания вторых горячих блюд?	1. Ложкой 2. Вилкой 3. Вилкой, ложкой 4. Лопаткой
14	Чем перекладывают икру зернистую?	1. Ложкой чайной 2. Лопаткой 3. Ложкой десертной 4. Ножом
15	Из чего состоят десертные приборы?	1. Вилки 2. Ложки 3. Ножа, вилки 4. Ложки, вилки, ножа
16	Какие напитки подают в графинах?	1. Водку 2. Лимонад 3. Кисель 4. Сок
17	Какая из перечисленной посуды НЕ применяется при подаче горячих закусок?	1. Кокотница 2. Кокильница 3. Менажница 4. Порционная сковорода
18	Какую рюмку используют для подачи десертных вин?	1. Рейвейную 2. Латифную 3. Мадерную 4. Бокал
19	Какие из первых блюд НЕ отпускаются в бульонной чашке?	1. Молочные 2. Суп – пюре 3. Бульон 4. Суп - крем
20	Из каких предметов состоит столовый прибор?	1. Вилка, нож 2. Вилка, ложка 3. Нож, ложка 4. Вилка, нож, ложка

**2 Задания для комплексного дифференцированного зачёта
по дисциплинам « Организация производства» и « Основы организации основы
обслуживания на предприятиях общественного питания»
Вариант №1.**

1. Дайте характеристику фарфоровой посуде: отличия, назначения.
2. Отличительные особенности и характеристика банкета фуршета.
3. Отличительные особенности мясного цеха
4. Разработайте меню для проведения банкета на 50 приглашенных

Вариант №2

1. Дайте характеристику банкета с частичным обслуживанием официантами: отличие, назначение, особенности.
2. Дайте характеристику видам и методам обслуживания.
3. Отличительные особенности доготовочных цехов
4. Дайте характеристику 10 образцам металлической посуды,
данные занести в таблицу

Наименование образца	Отличительные особенности	Назначение

Вариант №3

1. Дайте характеристику официальным банкетам: назначения, отличия, особенности
2. Охарактеризуйте основные и вспомогательные приборы
3. Роль оперативного планирования в работе предприятия.
4. Дайте характеристику 10 образцам фарфоровой посуды,
данные занести в таблицу

Наименование образца	Отличительные особенности	Назначение

Вариант №4

1. Дайте характеристику торговым помещениям предприятий общественного питания.
2. Охарактеризуйте стеклянную посуду необходимую для подачи напитков.
3. Классификация предприятий общественного питания
4. Составьте карту схему для расстановки посуды на фуршетном столе.

Вариант №5

1. Дайте характеристику способам подачи блюд и закусок.
2. Охарактеризуйте фарфоровую посуду необходимую для подачи вторых блюд.
3. Характеристика ресторана, как основного типа предприятий общественного питания.
4. Дайте характеристику 10 образцам стеклянной посуды, данные занести в таблицу

Наименование образца	Отличительные особенности	Назначение

Вариант № 6

1. Дайте характеристику тематическим мероприятиям
2. Охарактеризуйте подачу буфетной продукции.
3. Дайте характеристику специализированному, кондитерскому цеху.
4. Оформите меню для организации проведения выпускного вечера на 40 приглашенных на базе кафе «Волжанка», данные занести в таблицу

№ п/п	Наименование блюд и закусок	Количество	Цена

Вариант № 7

1. Дайте характеристику видам обслуживания в ресторане.
2. Охарактеризуйте подачу алкогольной продукции.
3. Дайте характеристику специализированному, кулинарному цеху.
4. Оформите меню для организации проведения выпускного вечера на 60 приглашенных на базе ресторана, данные занести в таблицу

№ п/п	Наименование блюд и закусок	Количество	Цена

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 с дополнительным вопросом, 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 не последовательно, 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 ссылки на нормативное законодательство.

4.2 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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

«Товароведение и технология продукции
общественного питания»

Протокол № ^{3а} от 15.10.2020 г.

Председатель

 /Л.И.Попова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.А.Лепёхин

«15» октября 2020 г.



Составитель: Сурикова Марина Сергеевна, высшая квалификационная категория

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: ОП.15

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

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.

ПК 3.1. Планировать основные показатели деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 3.5. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **52ч.**, в том числе:
учебной нагрузки - **36ч.**
самостоятельной работы – **16ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая нагрузка	52
самостоятельная работа	16
всего занятий	36
в том числе:	
теоретические	36
практические занятия	-
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
		3 семестр	52/-(16)	
Раздел 1. Предпринимательские идеи и их формирование				
Тема 1.1. Предпринимательство и предпринимательская идея		Содержание учебного материала		
	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.	2	1
Тема 1.2. Виды экономической деятельности		Содержание учебного материала		
	2	Выбор видов экономической деятельности в соответствии с законодательством РФ.	2	2
Тема 1.3. Понятие и структура бизнес- плана		Содержание учебного материала		
	3	Бизнес-план как основа создания предпринимательского дела. Структура и функции бизнес-плана. Требования к разработке бизнес-плана. Технология бизнес-планирования, сущность разделов бизнес-плана	2	2
		Содержание учебного материала		
	4	Разработка структуры бизнес-плана предприятия.	2	2
		Содержание учебного материала		
	5	Оформление презентации бизнес-проекта.	2	2
Тема 1.4. Сегментация рынка		Содержание учебного материала		
	6	Сегментация рынка: понятие, критерии отбора целевого сегмента.	2	2
		Самостоятельная работа по изучению раздела 1	14	
		Изучение учебной , дополнительной литературы, работа с Интернет- ресурсами.	6	3
		Подготовка рефератов по темам: -Сущность теории о предпринимательстве -Развитие учения предпринимательства в 20 в. - Нравственные истоки предпринимательства	6	3
		Подготовка презентации бизнес-проекта	2	3

Раздел 2. Законодательные основы предпринимательского дела				
Тема 2.1. Законодательство в области предпринимательства		Содержание учебного материала		
	7	Классификация законодательных актов в области предпринимательства.	2	2
Тема 2.2. Государственная поддержка малого и среднего предпринимательства.		Содержание учебного материала		
	8	Права, обязанности, ответственность предпринимателей.	2	2
		Содержание учебного материала		
	9	Государственная поддержка малого и среднего предпринимательства.	2	2
		Содержание учебного материала		
	10	Решение ситуаций по применению законодательных актов при организации предпринимательского дела. Анализ законодательства в области поддержки малого и среднего предпринимательства.	2	2
Тема 2.3. Организационно-правовая форма предпринимательства		Содержание учебного материала		
	11	Формы предпринимательства, их преимущества и недостатки. Выбор организационно-правовой формы предпринимательства.	2	2
Тема 2.4. Государственная регистрация организаций, индивидуальных предпринимателей		Содержание учебного материала		
	12	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	2
Тема 2.5. Лицензирование на осуществление отдельных видов деятельности		Содержание учебного материала		
	13	Процедура получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности. Организация получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности.	2	2
Тема 2.6. Налогообложение в предпринимательстве		Содержание учебного материала		
	14	Специальные налоговые режимы Организация учёта доходов и расходов в соответствии с системой налогообложения. Книга учёта доходов и расходов (КУДиР) Ответственность за совершение налоговых и административных	2	2

		правонарушений.		
		Самостоятельная работа по изучению раздела 2	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	2	3
Раздел 3. Организация предпринимательского дела				
Тема 3.1 Формирование имущества организуемого дела		Содержание учебного материала		
	15	Анализ источников формирования имущества организуемого дела.	2	2
Тема 3.2. Лизинг и франчайзинг в предпринимательстве		Содержание учебного материала		
	16	Организация бизнеса в форме франчайзинга. Приобретения оборудования. Лизинг.	2	2
Тема 3.4 Корпоративная культура		Содержание учебного материала		
	17	Корпоративная культура как фактор эффективных социально-трудовых отношений. Элементы корпоративного имиджа: фирменный стиль, бренд, престижная реклама.	2	2
Тема 3.5. Предпринимательские риски		Содержание учебного материала		
	18	Предпринимательские риски. Типы и виды предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Процесс управления предпринимательскими рисками. Способы и пути снижения предпринимательского риска.	1	2
		Дифференцированный зачет	1	2
		Всего	52/-(16)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

3.2. 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, 2014.
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, 2016.
8. Лапуста М.Г., Мазурина Т.Ю. Предпринимательство: Учебн. Пособие. – М.: РИОР, 2015.
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, 2015. – 735 с. – (Серия «Золотой фонд российских учебников»).

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
2. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал «Налоги и платежи».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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 деятельности	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранного вида деятельности	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- разрабатывать бизнес-план	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- применять законодательные акты при организации предпринимательства	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- формировать взаимоотношения организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ	<i>Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
Знания:	
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- методику проведения исследований рынка	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>

- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- права, обязанности и ответственность предпринимателя	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- правовые основы защиты прав потребителей	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- показатели эффективности работы организации	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>
- организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет</i>
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.	<i>Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет</i>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
Основы предпринимательской деятельности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 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».

